



colombire
LE RELAIS



CRANS MONTANA 
Absolutely



colombire
LE RELAIS

CH - 3963 Crans Montana www.colombire.ch relais@colombire.ch



Réservez vos sorties d'entreprises, assemblées, séminaires, incentives et autres.

Réervations: +41 (0)79 220 35 94

Les cartes de crédits suivantes sont acceptées: Visa, Mastercard, Maestro, Amex, Diners, JCB, Postcard.

Prix en francs suisses. TVA incluse.
Provenance de la viande: Suisse

La Carte des Mets

Les Entrées

| | | |
|--|------|------|
| Salade verte | 7.- | |
| Salade mixte | 9.- | |
| Salade de crudités | 15.- | |
| Salade du Berger <i>(Variété de crudités, jambon, fromage, haricots)</i> | 19.- | |
| Salade du Relais au sésac <i>(Variété de salades, tomates, poivrons, sésac)</i> | 19.- | |
| Salade de chèvre frais à l'abricot | 18.- | |
| Gâteau au fromage de Colombire et sa salade | 19.- | |
| Planchette du vacher <i>(Jambon, fromage, polenta grillée, terrine)</i> | 17.- | 27.- |
| Assiette valaisanne | 19.- | 29.- |
| Assiette de viande séchée | 19.- | 29.- |
| Assiette de jambon cru | 18.- | 28.- |
| | | |
| Consommé Julienne | 11.- | |
| Crème aux tomates confites et Génépi | 12.- | |

Les Enfants

| | |
|---------------------------------------|------|
| Mini macaronis du Hameau | 15.- |
| Saucisse de veau et macaronis | 16.- |
| Jambon cuit avec polenta ou macaronis | 16.- |



Un agréable séjour à Colombire!

Un Mayen aménagé pour 1 ou 2 personnes, dortoirs et chambres pour 22 lits avec petit déjeuner à déguster au Relais.

Les Plats

| | |
|---|------|
| Les macaronis du Hameau | 25.- |
| Risotto aux myrtilles | 25.- |
| Trilogie de polenta et ses légumes de saison | 25.- |
| Polenta à la Montagnarde <i>(Polenta, fromage raclette, jambon cru, lard)</i> | 26.- |
| Choléra <i>(spécialité valaisanne d'antan)</i> | 26.- |
| | |
| La croûte au fromage | 22.- |
| La croûte au fromage, tomates et oeuf poché | 24.- |
| La croûte au fromage, jambon et oeuf poché | 24.- |
| La croûte au fromage de chèvre | 25.- |
| La croûte au fromage de chèvre, tomates ou jambon et oeuf poché | 26.- |
| | |
| La fondue au fromage nature (min. 2 pers.) | 27.- |
| La fondue aux bolets (min. 2 pers.) | 28.- |
| La fondue à la tomate (min. 2 pers.) | 28.- |
| La fondue au fromage, herbes et Génépi (min. 2 pers.) | 28.- |
| | |
| La raclette de Colombire au feu de bois servie avec polenta et pommes de terre (sur réservation) | 34.- |
| | |
| Filet de porc rôti à la moutarde et sa polenta | 25.- |
| Escalope de volaille sauce citron | 26.- |
| Emincé de veau à la crème | 29.- |
| Côtelettes d'agneau grillées aux herbes | 34.- |
| <i>(Les viandes sont accompagnées de gratin valaisan ou polenta et ses légumes du jour)</i> | |

Les Desserts

| | |
|--|------|
| Tarte du jour | 8.- |
| Tarte au Johannisberg | 10.- |
| Tiramisu aux fruits | 10.- |
| La soupe aux fruits des bois avec sa glace | 12.- |
| Sorbet Valaisan | 12.- |
| Sorbet Williamine | 12.- |
| Les cerises au Kirsch | 12.- |

Chers clients, nos collaborateurs se feront un plaisir de vous renseigner sur les ingrédients qui entrent dans la composition de nos mets et qui peuvent provoquer des allergies ou des intolérances.

La Carte des Mets