



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

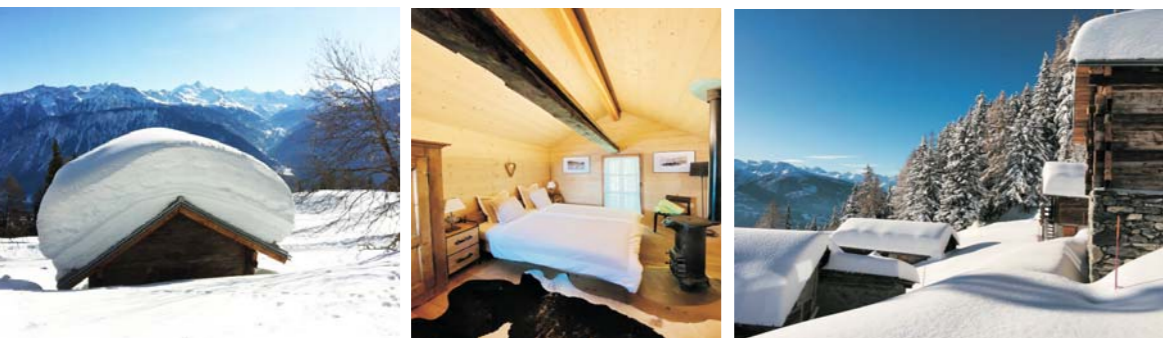
La Carte des Mets

Les Entrées

Salade verte	7.-	
Salade mixte	9.-	
Salade de crudités	14.-	
Salade d'hiver <i>(Variété de crudités, jambon, fromage de chèvre, pomme de terre, oeuf poché)</i>	19.-	
Planchette du skieur <i>(jambon, fromage, polenta, terrine)</i>	17.-	25.-
Assiette valaisanne	18.-	27.-
Assiette de viande séchée	19.-	29.-
Assiette de jambon cru	18.-	27.-
Consommé Julienne	10.-	
Crème aux tomates confites et Génépi	12.-	
Soupe de Colombire	12.-	

Les Enfants

Mini macaronis du Hameau	14.-
Saucisse de veau et macaronis	15.-
Jambon cuit avec polenta ou macaronis	16.-



Un agréable séjour à Colombire!

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

Les Plats

Les macaronis du Hameau	25.-
Le risotto aux bolets	25.-
Trilogie de polenta et ses légumes de saison	24.-
Polenta à la Montagnarde <i>(Polenta, fromage raclette, jambon cru, lard)</i>	26.-
La croûte au fromage	22.-
La croûte au fromage, tomates ou jambon et oeuf poché	24.-
La croûte au fromage de chèvre	24.-
La croûte au fromage de chèvre, tomates ou jambon et oeuf poché	26.-
La fondue au fromage nature (min. 2 pers.)	26.-
La fondue aux bolets (min. 2 pers.)	27.-
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.-
Escalope de volaille sauce citron	25.-
Sauté de bœuf mijoté à la Dôle	27.-
Emincé de veau à la crème	28.-

(Les viandes sont accompagnées de gratin valaisan ou polenta et ses légumes du jour)

Les Desserts

Tarte du jour	8.-
La crème gratinée au miel et safran	10.-
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