



le buffet de la gare

St-Pierre-de-Clages

Le midi

Du mardi au vendredi

Le chef vous propose **un plat du jour à 19.-**

Entrée/plat **ou** Plat/dessert pour **22.-**

Entrée/plat/dessert pour **24.-**

En apéritif

Apéro duo, 5dl de planter, 6 acras, 4 gambas croustillantes, 2 toasts créole _____ **32.-**

Acras antillais x6 _____ **9.-**

Boudins noir créole sur toast x4 _____ **10.-**

12 toasts de tartare de bœuf _____ **28.-**

3 acras + 1 planter _____ **12.-**

3 boudins créoles sur toast

+ 1 planter _____ **14.50**

Gambas croustillantes _____ **13.50**

LA CARTE DU MOMENT

LES ENTREES

ENTREE

PLAT

Salade verte _____ **6.50**

Salade mélée du Buffet _____ **10.50**

Carpaccio de cerf, copeaux de vieux fromages,
et salade (avec frites en plat) _____ **18.-** _____ **34.-**

Œuf poché croustillant, purée du moment truffée,
sauce passion _____ **15.-**

Assiette créole (salade vinaigrette mangue, acras, toast créole et gambas
croustillantes) _____ **15.-** _____ **25.**

LES VIANDES

Filet de selle de chevreuil, garniture chasse, Sauce colombo et aireslles, spaetzlis	52.-
Homer part à la chasse (civet)	32.-
Tartare de bœuf (Boucherie Saint André, Chamoson), toast et frites	35.-

LES POISSONS

Filet de poisson du moment, écrasé d'igname, vierge de saison et légumes du moment	38.-
Civet de Gambas, spaetzlis, garniture chasse	36.-

LES DESSERTS

Assiette de fromages «La Grenette de Conthey»	15.-
Création du chef	12.-
Tartelette tiède à la châtaigne et sorbet figues (8 min de cuisson)	10.-
La gourmandise du chasseur : glace marron, meringue, liqueur de noisette, crème	12.-
Mille-feuille au café, sorbet coco	10.-
Une boule de glace à choix + expresso	6.50
Smally (1boule de glace ou sorbet arrosé)	8.-
Parfums : vanille, chocolat noir, café, caramel beurre salé, pistache, abricot, figue, coco, rhum raisin, citron vert, marron)	

*Pour toute allergie veuillez l'indiquer lors de la commande

Prix net en CHF tva à 7,7% incluse

Nous n'acceptons pas la postfinance