

**LE PRILET**  
RESTAURANT & GÎTE

---

**CARTE DES METS**

---



## LE PRILET

RESTAURANT & GÎTE

### Nous vous souhaitons la bienvenue au Prilet !

Le chef a choisi de faire une carte basée sur des produits majoritairement locaux afin de favoriser une cuisine faite avec des produits frais et de bonne qualité.

Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande de votre part.  
bon appétit!

### #stlucchandolin #valdannierviers



St-Luc Chandolin  
Val d'anniviers



@stluc.chandolin  
@valdannierviers

[www.prilet.ch](http://www.prilet.ch)

### Horaire d'ouverture:



ouvert 7 jours sur 7  
9:00-23:00  
service du midi: 11:30-14:30  
service du soir: 18:30-21:30

## LES ENTRÉES ET SALADES

Salade verte  | 9.00

Salade mêlée aux légumes croquants  | 12.00

Assortiment de salaison de Vissoie, fromage d'Anniviers, pickles ~ 100gr | 21.00 • ~ 150gr | 28.00

Salade d'alpage (sérac mariné, pommes de terre en robe des champs, œuf au plat, lard grillé) entrée | 19.00 • plat | 26.00

Cœur de saumon fumé par nos soins au mélèze d'à côté, crème acidulée aux herbes | 19.50

Velouté du moment  | 12.00

## LES PLATS

Tartare de bœuf traditionnel (oignons, cornichons, capres, persil) En entrée | 19.00 ou en plat | 32.00 servi avec frites maison, salade et toast pour le plat et salade toast pour l'entrée

Veggie burger (steak de pois chiche, iceberg, oignons rouges crus, sauce fromage blanc & herbes, pickels) | 29.00 servi avec frites maison et salade

BQ burger (steak haché d'Hérens, oignons rouges crus, lard grillé, iceberg, fromage d'Anniviers, sauce maison, pickels) en simple | 29.00 ou en double | 37.00 servi avec frites maison et salade

## FONDUES

Nous vous proposons le fromage à fondue de la laiterie de Vissoie. Minimum 2 pers. 4fr de supplément en individuel.

Nature | 26.00 pp.

Aux bolets | 29.00 pp.



## CROÛTES AU FROMAGE

Nature: fromage | 24.00

Chiffonade de jambon blanc | 26.00



## MENU POUR LES PETIOTS

Jusqu'à 12 ans, avec un jus de fruits et un cône de glace 1 boule à choix | 20.00

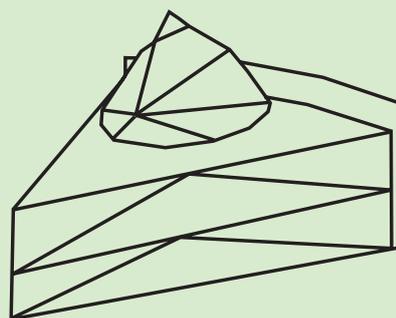
Steak haché et frites maison ou pâtes napolitaine ou nuggets-frites

## DESSERTS

parfait glacé maison parfumé au genépi | **10.00**

Crumble pomme-abricot, glace vanille | **12.00**

Tarte fine du moment, glace artisanal | **12.00**



## GLACES ET SORBETS

Glaces et sorbets artisanaux: vanille, café, citron, fraise, chocolat noir, abricot, poire, coco, ananas, caramel beurre salé, macaron framboise, rhum raisin, ...

1 boule | **4.50**

2 boules | **8.00**

3 boules | **10.00**

Supplément chantilly maison | **1.50**

Supplément sauce caramel beurre salé | **1.50**

## COUPES DE GLACE

### **Banana split | 13.50**

1x fraise, 1x vanille, 1x chocolat, chantilly

### **Café liégeois | 12.00**

2x café, 1x vanille, 1 expresso, chantilly

### **Colonel | 12.00**

2x citron, vodka

### **Abricotine | 12.00**

2x abricot, Abricotine

### **Williamine | 12.00**

2x poire, Williamine

### **Pêche melba | 12.50**

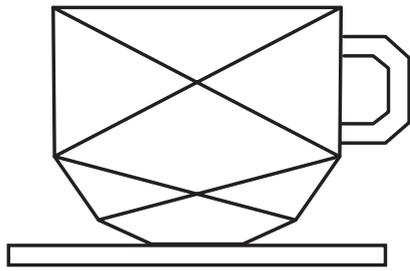
1x vanille, 1x glace macaron framboise, pêche sirop, coulis de framboise, chantilly

### **L'exotique | 12.00**

1x coco, 1x rhum raisin, 1x ananas, chantilly

### **L'Anniviarde | 12.00**

2x vanille, myrtilles, chantilly



## BOISSONS

### Minérales

	2.5dl	3dl	5dl	1l
Eau plate ou gazeuse au verre		<b>3.50</b>		
Eau naturelle ou gazeuse San Pellegrino			<b>6.00</b>	<b>8.50</b>
Jus d'orange au verre		<b>3.90</b>		
Coca-Cola / Coca-Cola zero		<b>5.00</b>		
Schorle		<b>5.00</b>		
Diabolo		<b>4.00</b>		
Rivella bleu / rouge		<b>4.80</b>		
Sinalco		<b>4.80</b>		
Maté menthe-citron		<b>5.00</b>		
Maté ginger		<b>5.00</b>		
Nestea pêche / citron		<b>4.80</b>		
Tonic	<b>4.00</b>			

### Jus de fruits Iris du Valais

Nectar abricot	<b>5.50</b>
Jus de pommes, poire ou tomate	<b>5.50</b>

### Bières et cidres

Pression Calanda glatsch 4.8%	<b>4.50</b>	<b>6.50</b>
Panaché ou monaco	<b>4.50</b>	<b>6.50</b>
Pression Erdinger weissbier 5.3%	<b>5.50</b>	<b>8.50</b>
Desperados bouteille 5.9%	<b>6.50</b>	
Pression Ittinger ambré 5.6%	<b>5.50</b>	<b>8.50</b>
Cidre la Pépité 5%	<b>6.90</b>	
Picon bière	<b>5.80</b>	<b>8.00</b>
Heineken 00 sans alcool	<b>5.00</b>	

### Boissons chaudes

Café, espresso, ristretto	<b>4.00</b>
Renversé	<b>4.60</b>
Capuccino	<b>5.20</b>
Chocolat chaud	<b>4.60</b>
Café ou chocolat Viennois	<b>5.90</b>
Café arrosé	<b>5.80</b>
Café arrosé type Irish	<b>7.50</b>
Lait chaud ou froid	<b>3.80</b>
Choco-rhum	<b>7.50</b>
Thé rhum	<b>6.50</b>
Thé, infusion Newby (earl grey, peppermint, green sencha, roobios, english breakfast, camomille, verveine, rosehip)	<b>4.00</b>

### Cocktail-apéritif

Sangria blanche	<b>7.50</b>
Spritz	<b>9.00</b>
Long drink (whisky, wodka, rhum, gin)	<b>10.00</b>
Martini blanc ou rouge, Campari, Suze 6cl	<b>7.00</b>
Ricard ou absinthe 2cl	<b>7.00</b>
Porto rouge	<b>8.00</b>
Sanbitter	<b>5.50</b>

### Digestif

	<b>2cl</b>
Kirsch, Génépi de la maison Morand	<b>6.00</b>
Calvados	<b>6.00</b>
Liqueur Morand: génépi, abricot, williamine	<b>6.00</b>
Baileys, amaretto	<b>6.00</b>
Limoncello	<b>6.00</b>
Get 27	<b>8.00</b>

### Whisky

Glenmorangie Ecosais	<b>12.00</b>
Talisker Ecosais	<b>10.00</b>

### Rhum ambré

Clément VSOP Martinique	<b>10.00</b>
Centenario Costa rica	<b>10.00</b>





## VINS BLANCS

	37.5cl	50cl	70cl
<b>Fendant Daval</b>			
En bouche, ce vin est ample et structuré avec des notes citronnées agrémentées des spécificités du terroir de la Colline de Daval, côté fumé et amande.		<b>22.00</b>	<b>30.00</b>
<b>Fendant * Frédéric Zufferey</b>		<b>20.00</b>	<b>28.00</b>
D'une robe jaune pâle, ce vin possède un nez élégant et discret, avec des notes de tilleul, de citron et de poire. Sa bouche vive et franche rehaussera la minéralité et le côté carbonique de ce vin.			
<b>Johannisberg Frédéric Zufferey</b>			<b>32.00</b>
Sa fraîcheur reste idéale pour l'apéritif, il vous mettra en appétit. Il se mariera très bien avec des asperges, de la volaille à la crème et des crustacés.			
<b>Johannisberg * Jean-Marie Pont</b>		<b>27.00</b>	<b>38.00</b>
Ses notes de poire et d'amandes grillées le désignent comme un cru de grande envergure, tendre et onctueux.			
<b>Petite arvine Rouvinez Château Lichten</b>	<b>20.50</b>		<b>41.00</b>
Une acidité marquée mais point agressive, lui confère vivacité et fraîcheur. C'est un vin sec, fruité, remarquablement équilibré avec sa saveur légèrement salée en fin de bouche et une longue persistance des arômes.			
<b>Cuvée des Reines * Cave Bétrisey</b>		<b>25.00</b>	<b>35.00</b>
Assemblage de noble cépages blancs			
<b>Champagne Laurent Perrier</b>	<b>49.00</b>		<b>89.00</b>
Ce vin est issu du jus le plus pur du raisin, qui seul permet à Laurent-Perrier d'élaborer « La Cuvée », un vin de champagne d'une grande finesse et d'une belle fraîcheur obtenues après un long vieillissement dans nos caves.			

## VINS ROUGES ET ROSÉS

	37.5cl	50cl	70cl
<b>Gamay * Rouvinez</b>	<b>14.00</b>		<b>28.00</b>
Belle robe rouge framboise, ce gamay propose d'emblée des notes fumées et épicées au nez. Doté d'une belle matière, il se révèle corsé et concentré.			
<b>Gamay Jean Marie Pont</b>		<b>29.00</b>	<b>38.00</b>
Marmelade de fruits rouges, cassis, belle structure mais reste élégant et friand.			
<b>Pinot Noir * Colline de Daval</b>			<b>35.00</b>
Avec sa robe de couleur rubis, le Pinot Noir est un vin rouge structuré aux arômes de petits fruits, de framboises et de sous-bois.			
<b>Sang de Reine (assemblage) Cave Bétrisey</b>		<b>30.00</b>	<b>39.00</b>
4 cépages : Pinot Noir, Diolinoir, Syrah et Gamaret. Couleur rubis soutenue, nez ample, fruité, en bouche une belle structure, tanins fins, belle harmonie.			
<b>Cornalin Colline de Daval</b>			<b>47.00</b>
Le Cornalin possède une robe violacée et foncée. Au nez, il se démarque par sa dominance fruitée et épicée avec des arômes de cerise noire et de girofle.			
<b>Syrah Cave Bétrisey</b>	<b>28.00</b>		<b>52.00</b>
Robe d'un rouge intense et sombre ; nez puissant, sauvage où se mêlent des senteurs de poivre, de cassis, de cerises noires et de mûres.			
<b>Humagne Rouge Jean-Marie Pont</b>			<b>47.00</b>
Racé et viril, sa note constante d'écorce de chêne définit parfaitement ce vin emblématique du Valais.			
<b>Brin de folie * Frédéric Zufferey</b>			<b>47.00</b>
Cet assemblage se présente avec une robe grenat intense. Le nez allie harmonieusement les arômes floraux et les notes de fruits noirs. La bouche est suave et possède une belle acidité couplée à des tanins fins et structurés.			
<b>* vin également disponible au verre, 3dl et 5dl.</b>			