

LE PRILET

RESTAURANT & GÎTE

CARTE DES METS



LE PRILET

RESTAURANT & GÎTE

Nous vous souhaitons la bienvenue au Prilet !

Nous avons 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 collaboratrices et collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande de votre part.

bon appétit!

#stlucchandolin #valdanniviers



www.prilet.ch



Horaires 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 la 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 | **18.00** 

Velouté du moment et son croustillant | **15.00** 

Swissbowl (boulgour, granny smith, sérac de l'alpage toast guacamole, crudités | 26.00 

Assiette de viande séchée de la salaison d'Anniviers ≈ 100gr | **24.00** • ≈ 150gr | **32.00**

LES TARTARES

Tous nos tartares sont servis en plat avec toast, frites maison et salade puis avec toast et salade en entrée.

En entrée (≈ 90gr) | **19.00**

En plat (≈ 180gr) | **32.00**

Tartare de bœuf traditionnel (oignons, cornichons, câpres, persil)

Tartare de saumon (pomme granny, fenouils, aneth)

Tartare végétarien (boulgour, pommes Granny, fenouils, poivrons, avocats, tomates séchées, sérac)

LES BURGERS

Tous nos burgers sont servis avec des frites maison et de la salade:

En simple (≈ 160gr) | **29.00**

En double pour les gourmands (≈ 320gr) | **37.00**

BBQ burger (steak haché d'Hérens, oignons rouges crus, lard grillé, iceberg, fromage d'Anniviers, sauce BBQ, guacamole, pickles)

Veggie burger (steak de pois chiche, iceberg, oignons rouges crus, sauce fromage blanc & herbes, pickles) 

Tom-Cheesy burger (steak haché d'hérens demi-tome crémeuse, oignons rouges crus, iceberg, sauce maison)

PIZZA

Marguerita | 15.00

sauce tomate, mozzarella, olive, origan



Pepperoni | 21.00

sauce tomate, mozzarella, chorizo, poivrons, chèvre, origan

Royale | 19.00

sauce tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons de paris

Paysanne | 22.00

sauce tomate, mozzarella, chèvre, lardons, pommes de terre, persillade

Raclonette | 23.00

Sauce tomate, mozzarella, raclette d'Anniviers, jambon cru, pommes de terre, pickles

Rucola | 25.00

sauce tomate, mozzarella, rucola, jambon cru, tomates cerises, parmesan

Nordique | 25.00

saumon fumé, crème de ciboulette, roquette, copeaux de parmesan

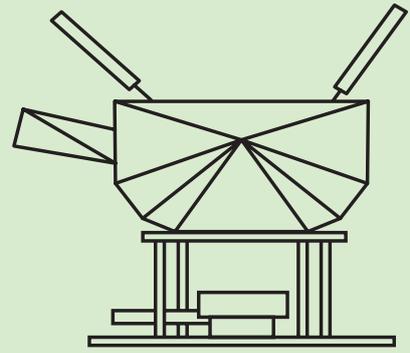


Fromagère | 25.00

sauce tomate, mozzarella, chèvre, fromage d'Anniviers, gorgonzola



toutes nos pizzas sont également disponibles à l'emporter.



LES INCONTOURNABLES

« Anniflette », tartiflette au fromage d'Anniviers servie avec une salade verte | **26.00**

Entrecôte de boeuf parisienne ≈250 gr au beurre maison ou réduction de Syrah, salade, frites maison | **45.00**

FONDUES

Nous vous proposons le fromage à fondue de la fromagerie d'Anniviers. Minimum 2 pers. 4fr de supplément en individuel.



Nature | **26.00 pp.**

Aux bolets | **29.00 pp.**

Tomate, servie avec des pommes de terre | **29.00 pp.**

MENU POUR LES PETIOTS

Jusqu'à 12 ans, avec un jus de fruits et une glace en figurine | 20.00

Pizza «Royale» ou Steak haché et frites maison ou pâtes napolitaine ou nuggets-frites

CROÛTES AU FROMAGE

Nature: fromage | **24.00**



Complète: jambon cru, fromage, oeuf au plat | **28.00**

Champignons : mélange de champignons à la crème | **23.00**



avec lard grillé, oeuf ou jambon cru | **+ 1.50**

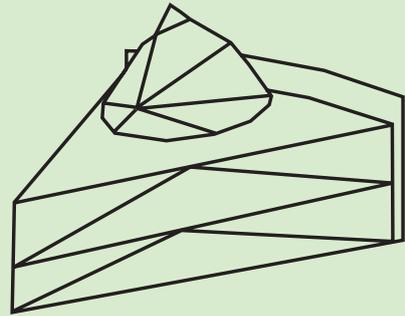
DESSERTS

Parfait glacé alcoolisé | **12.00**

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

Tarte du moment, glace artisanale | **12.00**

Panna cotta aux fruits rouges | **9.00**



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

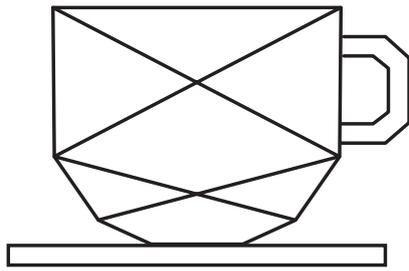
1x vanille, 1x glace macaron framboise, pêche sirop, coulis de framboise, chantilly

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		3.50		
Eau naturelle ou gazeuse San Pellegrino			6.00	8.50
Jus d'orange au verre		3.90		
Coca-Cola / Coca-Cola zero		5.00		
Schorle		5.00		
Diabolo		4.00		
Rivella bleu / rouge		4.80		
Sinalco		4.80		
Maté menthe-citron		5.00		
Maté ginger		5.00		
Nestea pêche / citron		4.80		
Tonic		4.00		

Jus de fruits Iris du Valais

Nectar abricot	5.50
Jus de pommes, fraise ou tomate	5.50

Bières et cidres

Pression Calanda glatsch 4.8%	3.20	4.50	6.50
Panaché ou monaco	3.20	4.50	6.50
Pression Erdinger weissbier 5.3%	4.00	5.50	8.50
Desperados bouteille 5.9%		6.50	
Pression Ittinger ambré 5.6%	4.00	5.50	8.50

Cidre la Pépite 5%	6.90	
Picon bière	5.80	8.00
Heineken 00 sans alcool	5.00	

Boissons chaudes

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

Cocktail-apéritif

Sangria blanche	7.50
Spritz	9.00
Mojito	9.00
Mojito champagne	11.00
Mojito framboise	10.00
Williamine sunrise	9.00
Rhum planteur	9.00
Long drink (whisky, vodka, rhum, gin)	10.00
Martini blanc ou rouge, Campari, Suze 6cl	7.00
Ricard ou absinthe 2cl	7.00
Porto rouge	8.00
Sanbitter	5.50

Digestif

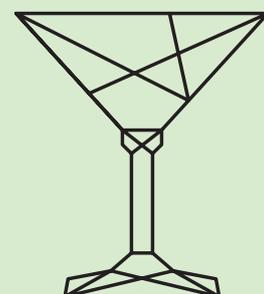
Kirsch, Génépi de la maison Morand	2cl	6.00
Calvados	6.00	
Liqueur Morand: génépi, abricot, williamine	6.00	
Baileys, amaretto	6.00	
Limoncello	6.00	
Get 27	8.00	

Whisky

Glenmorangie Ecosais	12.00
Talisker Ecosais	10.00

Rhum ambré

Clément VSOP Martinique	10.00
-------------------------	--------------





VINS BLANCS

	37.5cl	50cl	70cl
Fendant Daval			
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.		22.00	30.00
Fendant * Frédéric Zufferey		20.00	28.00
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 réhaussera la minéralité et le côté carbonique de ce vin.			
Johannisberg Frédéric Zufferey			32.00
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.			
Johannisberg * Jean-Marie Pont		27.00	38.00
Ses notes de poire et d'amandes grillées le désignent comme un cru de grande envergure, tendre et onctueux.			
Petite Arvine Rouvinez Château Lichten	20.50		41.00
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.			
Cuvée des Reines * Cave Bétrisey		28.00	35.00
Assemblage de noble cépages blancs			
Champagne Laurent Perrier	49.00		89.00
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.			

VINS ROUGES ET ROSÉS

	37.5cl	50cl	70cl
Gamay * Rouvinez	14.00		28.00
Belle robe rouge framboise, il propose d'emblée des notes fumées et épicées au nez. Doté d'une belle matière, il se révèle corsé et concentré.			
Gamay Jean-Marie Pont		29.00	38.00
Marmelade de fruits rouges, cassis, belle structure mais reste élégant et friand.			
Pinot Noir * Colline de Daval			35.00
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.			
Sang de Reine (assemblage) Cave Bétrisey		30.00	39.00
4 cépages : Pinot Noir, Diolinoir, Syrah et Gamaret. Couleur rubis soutenue, nez ample, fruité, en bouche une belle structure, tanins fins, belle harmonie.			
Cornalin Colline de Daval			47.00
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.			
Syrah Cave Bétrisey	28.00		52.00
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.			
Humagne Rouge Jean-Marie Pont			47.00
Racé et viril, sa note constante d'écorce de chêne définit parfaitement ce vin emblématique du Valais.			
Brin de folie * Frédéric Zufferey			47.00
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.			
Nez noir rosé * Domaine Rouvinez			39.00
Au nez, il délivre des senteurs de baies des bois sauvages comme la framboise et la fraise. En bouche, il offre une remarquable fraîcheur. La texture est d'une finesse inouïe. Un vin d'une grande amplitude, suave, sapide et doté d'une savoureuse persistance.			

* vin également disponible au verre, 3dl et 5dl.