



LE PRILET

RESTAURANT & GÎTE

CARTE DES METS



LE PRILET

RESTAURANT & GÎTE

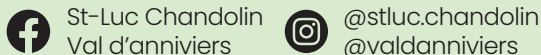
Nous vous souhaitons la bienvenue au Prilet !

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



Horaire d'ouverture:

ouvert de 9:30-23:00
service du midi: 11:30-14:30
service du soir: 18:30-21:00
cartedel'après-midi 14:30-18:00

LES ENTRÉES ET SALADES

- Salade verte | 8.90 
- Salade mêlée aux légumes croquants | 12.90 
- Assortiment de salaisons de Vissoie, fromage d'Anniviers, pickles ≈ 100gr | 24.90 ≈ 150gr | 32.50
- Salade du Prilet (croustillant de chèvre, caviar d'aubergine, fruits secs, figue fraîche, crudités, salade, vinaigrette aux myrtilles) entrée | 19.90 · plat | 27.30
- Cœur de saumon fumé par nos soins au mélèze d'à côté, crème acidulée aux herbes | 19.90 
- Velouté de courges, éclats de châtaignes grillées, toast brioché au foie gras de canard confit | 17.90
- Swissbowl (quinoa, potimarron, brocoli, avocat, coriandre, sésame, cacahuètes) | 23.90 
- Assiette de viande séchée des Salaisons d'Anniviers, pickels ≈ 100gr | 25.90 ≈ 150gr | 33.50
- Foie gras de canard confit au porto, confiture d'oignons, brioche grillée | 22.90

LES TARTARES

En entrée (≈ 90g) servis avec toasts et salade | 21.70

En plat (≈ 160g) servis avec frites maison, toasts et salade | 33.90

Tartare de bœuf traditionnel

(boeuf, oignons, cornichons, câpres, persil, moutarde, ketchup)

Tartare de boeuf Thaï


(boeuf, sauce soja, coriandre, sésame, oignons, moutarde wasabi)


LES BURGERS

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

Version XXL: doubler votre ingrédient principal | 6.00

Burger du Prilet (steak haché d'Hérens, lard sec, fromage d'Anniviers, sauce maison, tomate, salade) | 31.80

Veggie burger (steak de pois chiche, iceberg, oignons rouges crus, sauce fromage blanc & herbes, pickles) | 29.90 

Fish burger (saumon, salade, crème citron-ciboulette-miel, oignons, tomate) | 33.90 

PINSA

La pinsa, un plat typique de la cuisine romaine, est considérée comme l'ancêtre de la pizza. La différence réside dans sa pâte plus légère à base d'un mélange de plusieurs farines (blé, seigle, riz).

Royale | 19.90

Sauce tomate, Jambon blanc, mozzarella, champignons de Paris

Fichi | 23.70

Sauce tomate, mozzarella, chèvre, figues fraîches, miel

Iberico | 24.50

Sauce tomate, mozzarella, chorizo iberique, poivrons

Mortadela | 23.80

Sauce tomate, mozzarella, mortadelle, pesto aux pistaches grillées, feuilles d'épinards

Rucola | 26.70

Sauce tomate, jambon cru, roquette, burrata, tomates cerises, copeaux de parmesan

Légumes grillés | 22.90

Sauce tomate, mozzarella, courgettes et aubergines grillées, poivrons confits

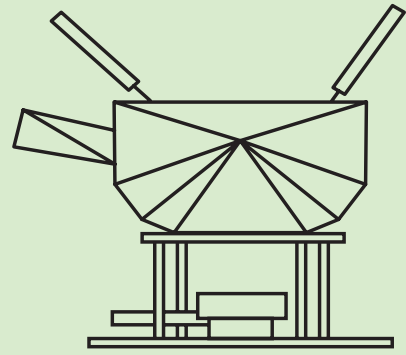
Valaisanne | 27.30

Sauce tomate, viande séchée, mozzarella, fromage d'Anniviers, persillade maison, pickels

Nordique | 26.90

Saumon fumé maison, crème acidulée, mozzarella, feuilles d'épinards

Toutes nos pinsas sont également disponibles à l'emporter prix affichés -10%



LES HOTS POTS DU PRILET MIN 2 PERS

Le hot pot du Prilet est une expérience de repas communautaire délicieuse et amusante. Typiquement, il implique un grand bol de bouillon, viandes et poissons au choix, pâtes de riz, légumes et sauces maison aux saveurs asiatiques. Servis à partir de 2 personnes.

Hot pot au boeuf mariné | 40.50 pp.



Hot pot au saumon | 37.80 pp.



Hot pot «Duo» | 39.10 pp.



FONDUES MIN 2 PERS



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

Nature | 28.90 pp.

Aux morilles | 32.70 pp.

Tomate, servie avec des pommes de terre | 29.90 pp.

MENU POUR LES PETIOTS

Jusqu'à 12 ans, avec un sirop et une boule de glace | 16.00

Pinsa «Royale»

ou

Steak haché et frites maison

ou

Nuggets-frites

PLATS ET CROÛTES AU FROMAGE

Toutes nos croûtes au fromage et notre gratin de pâtes sont accompagnés d'un bol de salade.

Nature: fromage et pickels | 25.90



Complète: jambon cru, fromage, oeuf au plat | 28.80

Supplément lard grillé, oeuf ou jambon cru | + 1.90

Pièce du boucher selon arrivage (200gr), frites et beurre maison, salade | 42.00

«Alplermagronen» gratin de macaroni aux pommes de terre, fromage de la Vallée, compote de pommes et oignons confit | 27.90

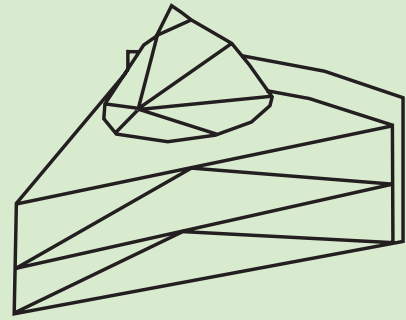
DESSERTS

Fondant au chocolat, glace vanille | 11.90

Brioche perdue aux myrtilles | 12.50

Tarte du moment, glace artisanale | 12.00

Crème brûlée à la vanille | 9.90



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 | 4.00

Supplément chantilly maison | 1.80

COUPES DE GLACE

Café liégeois | 12.00

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

Colonel | 11.90

2x citron, vodka

Abricotine | 11.90

2x abricot, Abricotine

Williamine | 11.90

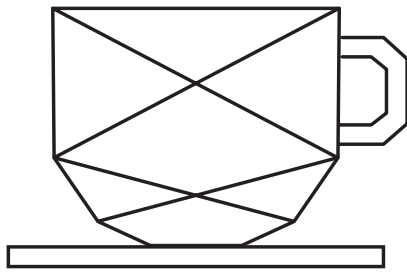
2x poire, Williamine

Chocolat liégeois | 12.00

2x chocolat, 1x vanille, topping chocolat, chantilly maison

Dame Blanche | 12.00

3x vanille, topping chocolat, chantilly maison



BOISSONS

Minérales

	2.5dl	3dl	5dl	1l
Eau plate ou gazeuse au verre		3.70		
Eau naturelle ou gazeuse San Pellegrino			6.00	8.50
Jus d'orange au verre		4.00		
Sinalco cola / Sinalco Cola light		5.00		
Schorle		5.00		
Diabolo		4.20		
Rivella bleu / rouge		5.00		
Sinalco		5.00		
Nestea pêche / citron		5.00		
Tonic	4.40			

Jus de fruits Iris du Valais

Nectar abricot	5.90
Jus de pommes, fraise ou tomate	5.90

Bières et cidres

Pression Calanda glatsch 4.8%	4.90	6.90
Panaché ou monaco	4.80	7.00
Pression Erdinger weissbier 5.3%	5.50	8.50
Desperados bouteille 5.9%	6.50	
Pression Ittinger ambré 5.6%	5.90	8.50
Cidre la Pépite 5%	7.50	
Picon bière	5.80	8.00
Heineken 00 sans alcool	5.00	

Boissons chaudes

Café, espresso, ristretto, déca	4.30
Vin chaud	6.70
Renversé	4.60
Capuccino	5.20
Chocolat chaud caotina ou ovomaltine	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)	4.50

Cocktail-apéritif

Spritz	10.00
Mojito	10.90
Mojito «Royal» au Prosecco	12.90
Williamine sunrise	9.90
Rhum planteur	9.90
Long drink (whisky, vodka, rhum, gin)	10.50
Martini blanc ou rouge, Campari, Suze 6cl	7.30
Ricard ou absinthe 2cl	6.00
Porto rouge 6cl	7.00
Sanbitter	5.50

Digestif

	2cl
Kirsch, Génépi de la maison Morand	6.50
Calvados	6.50
Liqueur Morand: génépi, abricot, williamine	6.50
Baileys, Amaretto	6.50
Limoncello	6.50
Get 27	8.00

Whisky

	4cl
Glenmorangie Ecosais	12.00
Talisker Ecosais	10.00

Rhum ambré

	4cl
Plantation XO	10.00



VINS BLANCS

	10cl	37.5cl	50cl	70cl
Champagne Laurent Perrier		49.00		89.00
Fendant Provins Chandra Kurt				36.50
Fendant Frédéric Zufferey *	5.00		22.00	29.90
Johannisberg Ravanay Domaine Rouvinez				36.00
Johannisberg Jean-Marie Pont *	6.00		27.40	42.80
Petite Arvine Rouvinez Château Lichten *	6.90	21.50		43.30
Cuvée des Reines Cave Bétrisey			28.80	41.60

*disponible également au pichet en 3 et 5dl

VINS ROUGES ET ROSÉS

	10cl	37.5cl	50cl	70cl
Gamay Ancolie* Frederic Zufferey	5.00		23.70	32.80
Gamay Katia Zufferey				38.00
Pinot Noir Colline de Daval *	6.00			37.40
Cornalin Provins Grand Métral				39.90
Syrah Cave Bétrisey			41.90	53.50
Humagne Rouge Jean-Marie Pont				51.00
Brin de folie Frédéric Zufferey* <i>Cabernet Sauvignon et Cabernet Franc</i>	7.80			49.90
Nez Noir rosé Domaine Rouvinez * <i>Merlot, Gamaret, Syrah</i>	6.00			40.30
Sang de Reine (assemblage) Cave Bétrisey <i>Pinot Noir, Diolinoir, Syrah, Gamaret</i>			31.40	40.30

*disponible également au pichet en 3 et 5dl

