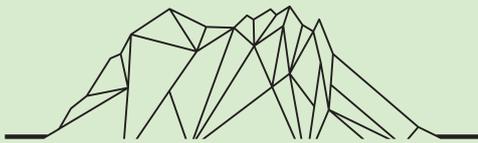


LE PRILET

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



St-Luc Chandolin
Val d'anniviers



@le_prilet
@stluc.chandolin

www.prilet.ch



Horaires d'ouverture:

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

GRILL&CHILL

Les dimanches midi en juillet/août, BBQ extérieur, buffet de crudités, grillades et brochettes avec tartes en dessert!

31.50 | adultes

17.00 | enfants

LES ENTRÉES ET SALADES

Salade verte petite | 4.80 grande | 8.90

Salade mêlée petite | 6.30 grande | 12.50

Salade de sucrose, noix, pommes granny smith, serac frais, vinaigrette myrtille petite | 13.00 grande | 21.00

Planchette valaisanne ≈ 100gr | 24.90 ≈ 150gr | 32.50

Velouté du moment, et son croustillant | 14.90

Assiette de viande séchée des Salaisons d'Anniviers ≈ 100gr | 27.00 ≈ 150gr | 34.00

Duo frais d'abricot: gaspacho abricot/verveine et carpaccio d'abricot, pastèque et rampon | 19.90

Bruschetta au gravelax de truite, mayonnaise à la Williamine et son petit tartare d'avocat, concombre et tomates séchées | 20.10

LES PLATS

Alplermagronen

Gratin macaroni, confit oignons, pommes grenailles, compote de pommes, fromage, servi avec salade verte | 26.90

Burger «le Montagnard»

Bun brioché, steak haché d'Hérens, iceberg, tomate, fromage d'Anniviers, lard grillé, confit d'oignons, sauce maison, frites maison | 32.50

Bagel «le Trooty»

Bagel au gravelax de truite, rampon, choux blanc, avocat et crème de fromage frais au raifort, concombres, frites maison | 31.00

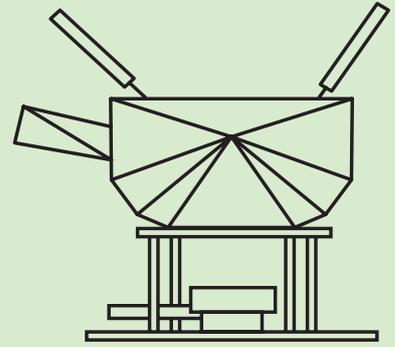
Pièce du boucher du moment (200 g)

Servie avec frites et sauce maison, salade | 31.00

CÔTÉ VÉGÉ

Veggie burger: Bun brioché, steak d'épautre, tagliatelles de courgettes et concombre, rampon et yaourt aux herbes | 31.00

Swissbowl: Duo quinoa rouge et blanc, tomates cerises, concombre, betterave, avocat, choux blanc, carottes, radis, serac aux herbes | 26.00



FONDUES MIN 2 PERS

Nous vous proposons au choix:

Fondue moitié-moitié de la fromagerie de Belfaux (Fribourg)

Fondue de la Fromagerie d'Anniviers à Vissoie

Nature | **26.50 pp.**

Tomates et pommes de terre grenaille | **29.00 pp.**

Moutarde à l'ancienne | **29.00 pp.**

À l'ail des ours | **29.00 pp.**

CROÛTES AU FROMAGE

Nature | **22.50** 

Complète: jambon blanc, oeuf, fromage | **25.00**

Veggie: courgettes, carottes, tomates cerises, pesto basilic | **23.50** 

La Prilet: lard sec IGP du Valais, oignons grillés, champignons et pommes grenailles | **25.50**

Suppléments au choix: oeuf, jambon, légumes, lard, etc...
| 1.90

MENU POUR LES PETIOTS

Jusqu'à 12 ans, avec un sirop | 13.90

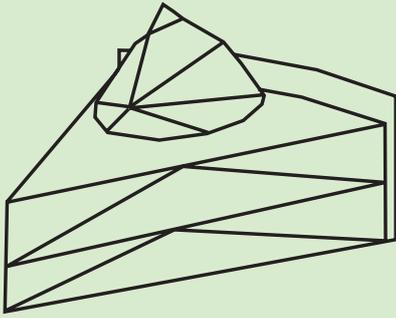
Steak haché (accompagné de pâtes, légumes ou frites)

ou

Nuggets (accompagnés de pâtes, légumes ou frites)

ou

Gratin de pâtes



DESSERTS

Brownie maison en deux textures, crème anglaise au Caotina blanc | **12.50**

Pannacotta cynorhodon et abricot | **9.50**

Tiramisu poire, infusion chocolat au lait | **12.50**

Tarte du moment et sa boule de glace | **12.00**

GLACES ET SORBETS

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

1 boule | **4.00**

Supplément chantilly maison | **1.80**

Supplément topping chocolat | **1.50**

COUPES DE GLACE

Café liégeois | 12.00

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

Chocolat liégeois | 12.00

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

Dame blanche | 12.00

3x vanille, topping chocolat, chantilly maison

LES ALCOOLISÉES

Colonel | 11.90

2x citron, vodka

Grappa | 11.90

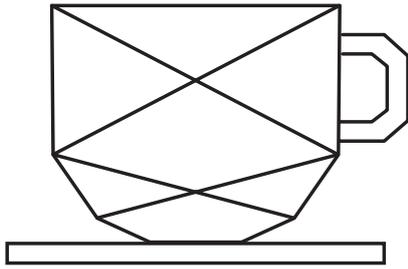
2x rhum raisin, grappa

Abricotine | 11.90

2x abricot, Abricotine

Williamine | 11.90

2x poire, Williamine



BOISSONS

Minérales

	2.5dl	3dl	5dl	1l
Eau plate Acqua Panna	4.00	6.00	9.00	
Eau naturelle gazeuse San Pellegrino	4.00	6.00	9.00	
Sinalco cola / Sinalco Cola zéro	5.00			
Schorle	5.00			
Diabolo au verre	4.00			
Rivella bleu / rouge	5.00			
Sinalco orange	5.00			
Nestea pêche	5.00			
Tonic	4.40			

Jus de fruits Iris du Valais

Nectar abricot	5.90		
Jus de pommes, poire	5.90		

Bières et cidres

	25cl	33cl	50cl
Pression WF blonde 4.7°	4.50		8.00
Pression WF blanche 4°	5.50		9.00
Pression WF Amor Fati IPA 6.5°	5.50		9.00
Panaché ou Monaco	4.50		8.00

Bières du moment (voir ardoise)

Cidre la chouette 4.5°	7.50		
Picon bière	5.8		9.00
Heineken 00 sans alcool	5.50		

Boissons chaudes

Café, espresso, ristretto, déca	4.00
Renversé	4.70
Capuccino	4.80
Chocolat chaud caotina ou ovomaltine	4.60
Café ou chocolat Viennois	6.20
Café arrosé	6.00
Café arrosé type Irish	9.00
Lait chaud ou froid	4.00
Choco-rhum	9.00
Thé rhum	7.50
Thé, infusion Newby (earl grey, peppermint, green sencha, roobios, english breakfast, camomille, verveine, rosehip)	4.00

Cocktail-apéritif

Sangria rouge maison	6.50
Aperol Spritz	8.50
Limoncello Spritz	8.50
Virgin Mojito	8.00
Virgin punch	8.00
Mojito	10.90
Mojito «Royal» au Prosecco	12.90
Rhum planteur	10.90

Apéritifs

Long drink (whisky 40°, vodka 37.5° rhum 37.5°, gin 37.5°)	10.50
Martini blanc ou rouge 14.4°, Campari 28.5°, Suze 20° 6cl	7.00
Ricard 45° 2cl	6.00
Sanbitter San Pellegrino	5.50

Digestifs

	2cl
Kirsch 43°, Génépi 41°, Williamine 43°	
Abricotine 43° de la maison Morand	7.00
Baileys 17°, Amaretto 28° (4cl)	7.00
Limoncello 28° (4cl)	7.00
Vieille prune 41°	7.00
Grappa 40°	7.00

Rhum ambré

Plantation XO 40°	10.00
-------------------	-------



VINS BLANCS

	10cl	37.5cl	50cl	70cl
Fendant Provins Chandra Kurt				36.50
Fendant Frédéric Zufferey *	5.00		22.00	31.00
Johannisberg Ravanay Domaine Rouvinez *	6.00			36.00
Petite Arvine Rouvinez Château Lichten *	7.00			48.50
Cuvée des Reines Cave Bétrisey			29.00	42.00
Chardonnay Primus Classicus				39.00

VINS ROUGES ET ROSÉS

	10cl	37.5cl	50cl	70cl
Gamay Ancolie* Frederic Zufferey	5.00		23.00	33.00
Cornalin Provins Grand Métral *	6.50			39.90
Syrah Cave Bétrisey			41.50	52.00
Brin de folie Frédéric Zufferey <i>Cabernet Sauvignon et Cabernet Franc</i>				49.00
Sang de Reine (assemblage) Cave Bétrisey * <i>Pinot Noir, Diolinoir, Syrah, Gamaret</i>	6.50		31.50	40.00
Merlot Provins *	5.50			38.00



VINS ROSÉS ET PÉTILLANTS

	10cl	37.5cl	50cl	70cl
Champagne Laurent Perrier		49.00		89.00
Nez Noir rosé Domaine Rouvinez * <i>Merlot, Gamaret, Syrah</i>	6.00			40.50

*disponible également au pichet en 3 et 5dl