



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



@stluc.chandolin
@valdanniviers

www.prilet.ch



Horaires d'ouvertures:

Ouvert de 9:30-23:00
Service du midi: 11:30-14:30
Service du soir: 18:30-21:00
Fermé le lundi et mardi
7j/7 en Juillet et Août

GRILL&CHILL

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

31.50 | adultes

17.00 | enfants

LES ENTRÉES ET SALADES

Salade verte petite | 5.00 grande | 8.90

Salade mêlée aux légumes croquants
petite | 8.50 grande | 12.90

Assortiment de salaisons de Vissoie, fromage d'Anniviers, pickles ~ 100gr | 24.90 ~ 150gr | 31.50

Assiette de viande séchée de la Salaison de Vissoie, pickles ~ 100gr | 27.00 ~ 150gr | 37.00

Velouté du moment, mouillettes | 15.00

Tarte fine au gravelax de truite, caviar de courgette, fromage frais, saladine d'épinards | 25.00

Antipasti : Légumes grillés, gressins, tomme aux herbes d'Anniviers, bresaola, olives marinées | 29.00

Burratina au coeur coulant d'abricot, tomates anciennes, pesto de basilic | 23.00

Carpaccio de Bresaola 80gr, tomates cerises, crème de balsamique, copeaux de vieux parmesan, roquette, gressins | 23.00



LES PLATS

Tartare de bœuf

Boeuf Suisse, copeaux de vieux parmesan, ciboulette, citron, moutarde à l'ancienne, huile d'olive
En entrée 70gr avec toasts | 19.90
En plat 140gr avec frites et salade | 33.50

Beef burger

Boeuf d'herens, bun brioché, fromage d'Anniviers, lard grillé, galette de roesti, mayonnaise à l'ail noir, tomate, frites maison et salade | 33.90

Tagliata de boeuf 220gr, roquette, copeaux de vieux parmesan, tomates cerises, frites maison | 37.00

Pâtes fraîches aux chanterelles | 31.50

Lasagnes aux légumes du moment, salade verte
| 31.50



Origine des poissons et viandes: Boeuf : Suisse, Brésil, Italie

Porc : Suisse

Poulet : Brésil

Truite : Suisse

PIZZA

Margherita | 17.50

Sauce tomate, mozzarella, olives



Royale | 21.00

Sauce tomate, jambon blanc, mozzarella, champignons de Paris, olives

Tartufo | 27.00

Base crème, tartufata, roquette, jambon blanc, copeaux de parmesan

Burrata | 26.00

Base crème, mozzarella, pesto, aubergines grillées, burratina



Bresaola | 27.00

Sauce tomate, bresaola, mozzarella, roquette, copeaux de parmesan, tomates cerises

Fishy | 26.50

Truite gravelax, crème acidulée, mozzarella, feuilles d'épinards, câpres, huile d'herbes fraîches

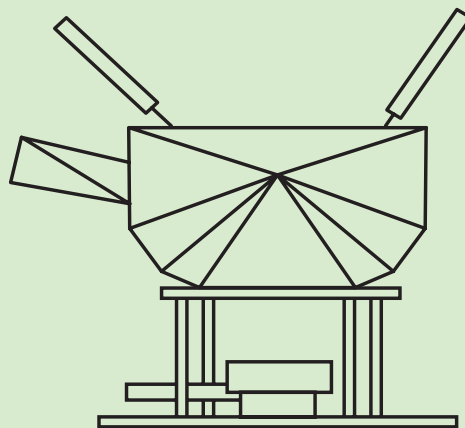


Diavola | 25.00

Sauce tomate, salami piquant, mozzarella, fromage de chèvre, miel

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

Tous les ingrédients en suppléments | +2.00



FONDUES



Nous vous proposons au choix 2 fromages :

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

*Fondue de la fromagerie d'Anniviers

200gr par personne

4fr de supplément en individuel.

Nature | 26.50 pp.

Moutarde à l'ancienne | 28.00 pp.

Crème de truffe | 31.00 pp.

MENU POUR LES PETIOTS

Maximum 12 ans accompagné d'un sirop | 13.90

Nuggets, frites maison ou légumes

ou

Steak haché, frites maison ou légumes

ou

Pâtes fraîches aux chanterelles

CROÛTES AU FROMAGE DE VISSOIE

Nature : Fromage d'Anniviers et pickels | 22.50



Complète : Jambon blanc, fromage d'Anniviers, oeuf au plat, pickels | 26.00

Supplément lard grillé, oeuf ou jambon cru | + 2.00

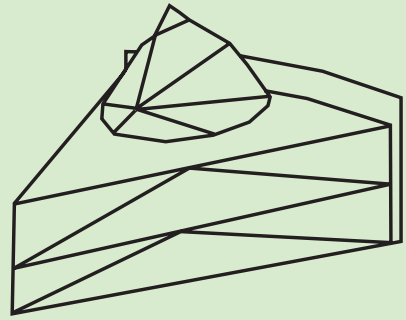
DESSERTS

Panna Cotta au citron vert, compotée de myrtilles | 9.00

Tiramisu | 12.50

Tarte du moment, glace | 12.50

Riz au lait à l'ancienne, coulis caramel beurre salé,
brisures de chocolat | 9.50



GLACES ET SORBETS

Glaces : Vanille, café, chocolat noir, coco, caramel
beurre salé, macaron framboise

Sorbets : Citron, fraise, abricot, poire, framboise

1 boule | 4.00

2 boules | 7.00

3 boules | 9.00

Supplément chantilly maison | 1.80

COUPES DE GLACE

Café liégeois | 12.00

2x café, 1x vanille, 1 expresso, 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

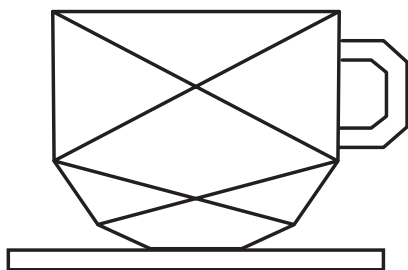
2x citron, Vodka

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 pomme, 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	4.20
Renversé	4.90
Capuccino	5.00
Chocolat chaud caotina ou ovomaltine	4.60
Café ou chocolat Viennois	6.40
Café arrosé	6.50
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)	4.20

Cocktails-apéritifs

Aperol Spritz	9.50
Sangria rouge maison	7.50
Limoncello Spritz	9.50
Virgin Mojito	8.00
Virgin punch	8.00
Mojito	10.90
Mojito «Royal» au Prosecco	12.90
Rhum planteur	10.90

Apéritifs

	2cl
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° 4cl	6.00
Ricard 45° 2cl	6.00
Sanbitter San Pellegrino	5.50

Digestifs

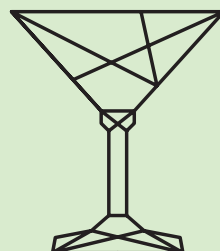
	2cl
Kirsch 43°, Génépi d'Anniviers 41°, Williamine 43° et Abricotine 43° Morand	7.00
Baileys 17°, Amaretto 28° (4cl)	7.00
Limoncello 28° (4cl)	7.00
Vieille prune 41°	7.00
Grappa 40°	7.00

Whisky

	2cl
Jameson 40%	12.00

Rhum ambré

	2cl
Plantation XO 40°	10.00



VINS BLANCS

	10cl	37.5cl	50cl	70cl
Fendant Provins Chandra Kurt				42.00
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		27.00	35.00
Cornalin Provins Grand Métral *	6.50			42.00
Syrah Cave Bétrisey			41.50	58.00
Brin de folie Frédéric Zufferey Cabernet Sauvignon et Cabernet Franc				51.00
Sang de Reine (assemblage) Cave Bétrisey * Pinot Noir, Diolinoir, Syrah, Gamaret	6.50		31.50	40.00



VINS ROSÉS ET PÉTILLANTS

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

*disponible également au pichet en 3 et 5dl