



**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 suisses et 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 ou collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande de votre part.  
Bon appétit !

#stlucchandolin #valdanniviers



St-Luc Chandolin



@le\_prilet

@stluc.chandolin

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



### Horaire d'ouverture:

Ouvert 7/7 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

### Les soirées raclette du jeudi soir !

Raclette portion | **5.50**

Raclette à discretion | **32.00**

Menu raclette | **49.00**

Pensez à réserver...

## Pour l'apéro

Assortiment de salaisons de la Vallée, fromage de la laiterie ≈ 100gr | **24.50** ≈ 150gr | **32.00**

Viande séchée des salaisons de la Vallée ≈ 100gr | **27.00** ≈ 150gr | **37.00**

Le saucisson à découper soi-même | **14.00**



Portion de frites fraîches petite | **6.50** grande | **9.00**

Caponata d'aubergines Sicilienne  
( oeuf poché, aubergines confites, tomates, fenouil capres, pignons ) | **18.00**

## LES ENTRÉES ET SALADES



Salade mêlée du marché, vinaigrette à l'ancienne petite | **8.50** grande | **14.00**



Salade verte croquante petite | **7.00** grande | **10.00**

Tartare de boeuf Suisse aux tomates séchées et basilic, servi avec toast et salade | **18.00**

## LES CROÛTES



Croûte au fromage de la laiterie d'Anniviers | **22.50**

Croûte au fromage de la laiterie d'Anniviers, figues rôties au miel, noix, soupçon de balsamique | **27.00**



Croûte forestière aux chanterelles | **27.00**

**Supplément :** oeuf, jambon cru, légumes du marché, lardons, | **2.00**

## PIZZA

**Diavola** : tomate, mozzarella, salami piquant, olives noires | **25.00**

**Burrata** : tomate, mozzarella, burrata, chiffonnade de jambon Puccini, tomates cerises rôties, roquette | **26.00**



**Végé** : tomate, mozzarella, légumes grillés | **25.00**



**4 Fromages** : tomate, mozzarella, fromage d'Anniviers, chèvre, gorgonzola | **22.00**



**Chèvre miel** : , mozzarella, fromage de chèvre, miel d'acaccia, lard grillé | **24.00**



**Marguerita** : tomate, mozzarella, olives noires | **18.00**



**Royale** : tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons de paris, olives | **21.00**



## FONDUES MIN 2 PERS

Fondue moitié-moitié de la fromagerie de Vuadens (Fribourg), 220gr par personne

Nature | **26.50 pp.**

Génépi & herbes de montagne | **29.00 pp.**

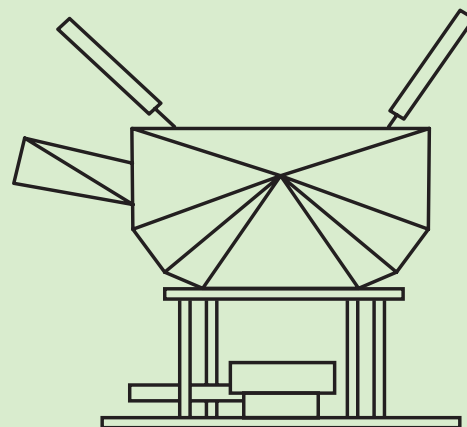
Tomate, servie avec des pommes de terre | **29.00 pp.**

## LES PLATS

Traditionnel burger du Prilet au steak Suisse 150gr grillé et au fromage fondant de la vallée, mayonnaise à l'ail noir maison | **32.00**

Tartare de boeuf Suisse 140gr, tomates séchées et basilic, frites fraîches maison, salade et toast de pain grillé | **33.00**

Ne passez pas à côté des autres plats qui vous sont proposés au gré de la saison. Vous pouvez les retourner sur nos ardoises.



## MENU POUR LES PETIOTS

**Jusqu'à 12 ans avec 1 sirop et 1 boule de glace**

Pâtes sauce tomate | **16.50**

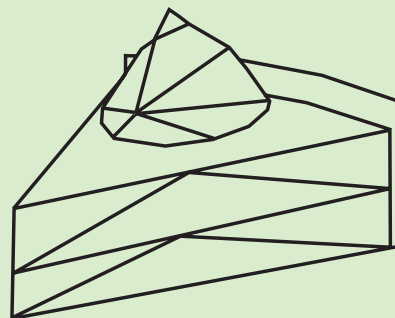
Burger du p'tit Gnôme steak haché, fromage, ketchup | **16.50**

Mini pizza ( Marguerita ou Royale ) | **16.50**

## DESSERTS

Nous vous proposons une sélection de dessert sous forme de suggestion qui changent au gré de la saison et des inspirations du chef.

Tout ceci est sur l'ardoise.



## GLACES ET SORBETS

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

1 boule | **4.00**

2 boules | **7.00**

3 boules | **9.00**

Supplément chantilly maison | **2.00**

## COUPES DE GLACE

**Café liégeois** | 12.00

2x café, 1x vanille, l'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** | 12.00

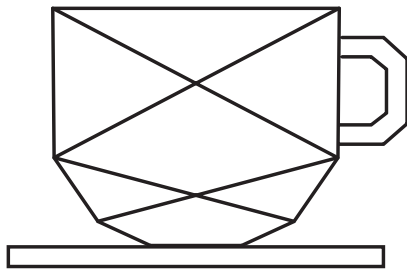
2x citron, vodka

**Abricotine** | 12.00

2x abricot, Abricotine

**Williamine** | 12.00

2x poire, Williamine



## BOISSONS

### Minérales

	2dl	3dl	5dl	1l
Henniez verte / bleue	3.00	4.00	5.00	9.00
Sinalco cola / Sinalco cola light	3.80	4.60	5.80	
Limonade citron/grapefruit	3.80	4.60	5.80	
chorle	3.80	4.60	5.80	
Thé froid pêche	3.80	4.60	5.80	
Rivella rouge	3.80	4.60	5.80	
Siróp	2.50	3.50	4.50	

menthe, citron, grenadine, cassis, grapefruit, pêche

### Jus de fruits du Valais

Pomme ou abricot	5.90
------------------	------

### Bières et cidres

	25cl	33cl	50cl
Pression WF blonde 4.7°	5.00		8.00
Pression WF blanche 4°	6.00		9.00
Pression WF Amor Fati IPA 6.5°	6.00		9.00
Panaché ou Monaco	5.00		8.00

### Bières du moment (voir ardoise)

Cidre la chouette 7°	7.50	
Picon bière	6.00	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
Vin chaud maison	6.50
Thé rhum	7.50
Thé, infusion Newby (earl grey,peppermint ,greensencha,roobios, english breakfast, camomille, verveine, rosehip)	4.20

### Cocktails

Aperol Spritz	9.50
Limoncello Spritz	9.50

### Apéritifs

	2cl
Long drink (whisky 40°, vodka37.5° 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 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

### Whisky

Glenmorangie Ecosais 46°	12.00
--------------------------	-------

### Rhum ambré

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



## VINS BLANCS

	37.5cl	50cl	70cl
Fendant Maurice Zufferey			39.00
Fendant les Fleurs Rouvinez	19.50		36.00
Johannisberg Jean-Marie Pont			42.00
Petite Arvine Frédéric Zufferey			49.00
Petite Arvine Grand Métral Provins		27.00	39.00
Heida Colline de Daval			49.00
Viognier Frédéric Zufferey			46.00
Rèze Christophe Bétrisey	27.00		48.00



## VINS ROUGES ET ROSÉS

	37.5cl	50cl	70cl
Gamay Ancolie* Frederic Zufferey		27.00	39.00
Pinot Noir Serge Heymoz			44.00
Pinot noir les Fleurs Rouvinez	27.00		42.00
Cornalin Bétrisey			55.00
Diolo noir Domaine Evéché Provins			75.00
Syrah Bétrisey			63.00
Humagne Rouge Jean-Marie Pont			65.00
Assemblage Rouge: Clos Corbassières Provins			75.00
Nez noir réserve bio Rouvinez			40.00
Nez noir rosé bio Rouvinez			38.00
Brin de folie Frederic Zufferey			39.00