



LES SOURCES

HÔTEL • LES DIABLERETS

PETITE CARTE

	<i>Petite</i>	<i>Grande</i>
Salade verte	7.00	12.00
Salade mêlée	11.00	18.00
Assiette Valaisanne	15.00	24.00
Salade montagnarde		25.00
<i>Salade, œuf, lardons, croûtons et tomates cerises</i>		
Velouté de butternut et châtaigne	14.00	
Rigatoni sauce tomate		20.00
Rigatoni à la bolognese ou pesto		22.00
Fondue moitié-moitié (min. 2 personnes)		24.00
Loup de mer aux deux citrons garniture du jour		32.00
Bœuf bourguignon garniture du jour		35.00

GARNITURES

Carottes ou légumes du jour et frites ou riz ou rigatoni

DESSERTS

Cœur coulant au chocolat noir, glace au choix	12.00
<i>Ce dessert demande 15 minutes d'attente</i>	
Salade de fruits au basilic	9.00
Glace au choix chocolat, vanille, fraise, coco	3.50/ boule



LES SOURCES

HÔTEL • LES DIABLERETS

“À LA CARTE” MENU

	Small	Large
Green Salad	7.00	12.00
Mixed salad	11.00	18.00
Cold Cuts and cheese plate	15.00	24.00
Mountain salad		25.00
Green salad, egg, bacon, croutons and cherry tomatoes		
Butternut and chesnut cream soup	14.00	
Rigatoni with tomato sauce		20.00
Rigatoni with bolognese or pesto		22.00
Swiss cheese fondue (minimum 2 persons)		24.00
Bass fillet with two lemons sauce and side of your choice		32.00
Beef bourguignon and side of your choice		35.00

SIDES

Carrots or daily vegetables and french fries or rice or rigatoni

DESSERTS

Melting black chocolate cake, ice cream of your choice 12.00

This dessert takes 15 minutes to prepare.

Fruit salad with basil 9.00

Ice cream of your choice 3.50/ scoop
chocolate, vanilla, strawberry, coconut