



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	16.00	24.00
Salade campagnarde		24.00
<i>Rampon, œuf, lardons, croûtons, maïs et tomates cerises</i>		
Velouté aux champignons	12.00	

Rigatoni sauce tomate ou pesto	18.00
Rigatoni à la bolognese	24.00
Fondue moitié-moitié (min. 2 personnes)	24.00

Truite saumonée à la vaudoise	34.00
-------------------------------	-------

Garniture du jour

Bœuf bourguignon	35.00
------------------	-------

Garniture du jour

Steak de porc mariné au soja et gingembre	32.00
---	-------

Garniture du jour

GARNITURES

Carottes ou légumes du jour et frites du pays romand ou riz ou rigatoni

DESSERTS

Gaufre liégeoise <u>ou</u> Banana split	12.00
---	-------

Boule vanille, sauce chocolat et chantilly.

Salade de fruits à la cardamome	9.00
---------------------------------	------

Glace / sorbet au choix	4.00/ boule
chocolat, vanille, fraise, coco, citron	



LES SOURCES

HÔTEL • LES DIABLERETS

“A LA CARTE” MENU

	<i>Petite</i>	<i>Grande</i>
Green salad	7.00	12.00
Mixed green salad	11.00	18.00
Cold cut and cheese plate	16.00	24.00
Country style salad		24.00
<i>Corn salad, egg, bacon, croutons, corn et cherry tomatoes</i>		
Mushroom veloute	12.00	
.....		
Rigatoni with tomato or pestou sauce		18.00
Rigatoni with bolognese		24.00
Swiss Cheese fondue (min. 2 people)		24.00
Salmon trout Vaudoise style		34.00
<i>Side of your choice</i>		
Beef "bourguignon" stew		35.00
<i>Side of your choice</i>		
Ginger and soja sautéed porc steak		32.00
<i>Side of your choice</i>		

GARNITURES

Carrots or vegetables and french fries or rice or rigatoni

DESSERTS

Liège Waffle <u>or</u> Banana split	12.00
<i>Vanilla scoop, chocolate sauce and chantilly.</i>	
Fruit salad woth cardamom	9.00
Ice cream / Sorbet	4.00/ scoop
chocolate, vanilla, strawberry, coco, lemon	