

# BIENVENUE À LA GOUGRA



CAMILLE ET SON ÉQUIPE VOUS PROPOSENT DE PETITES CRÉATIONS  
100 % MAISON QUI SUBLIMENT DES PRODUITS LOCAUX ET DE  
SAISON !

## NOS ENTRÉES

ASSIETTE VALAISANNE 23.-

ASSIETTE DE FROMAGE DE LA RÉGION 21.-

BREBIS DES BARMES, TOMME DE CHÈVRE DE ST-JEAN, TOMME DE VACHE, FROMAGE À RACLETTE D'ANNIVIERS, SÉRAC DE MOIRY (SELON ARRIVAGE), REBIBE DE FROMAGE D'ALPAGE, BEURRE MAISON, FRUITS DE SAISON, PAIN GRILLÉ

CARPACCIO DE SAUMON FUMÉ DES GRISONS, RADIS BIÈRE ET BETTERAVE 14.-/30.-

EN PLAT AVEC FRITES, PAIN GRILLÉ ET BEURRE MAISON AUX FLEURS

TIRAMISU DE TOMATE SÉCHÉE, JAMBON CRU, BASILIC ET TOAST DE PAIN 10.-

## NOS SALADES

LA BOISÉE 13.-/24.-

VERDURE, OIGNON ROUGE, NOIX, BAIES DES BOIS, TOMME D'ANNIVIERS OU SÉRAC D'ALPAGE (SELON ARRIVAGE) JAMBON CRU, RADIS BIÈRE, CAROTTE, BASILIC, PAIN GRILLÉ ET BEURRE MAISON AUX FLEURS

## LA FERMIÈRE

12.-/22.-

VERDURE, LARDONS SAUTÉS, OIGNON ROUGE, OEUF, TOMATE, AUBERGINES ET COURGETTES MARINÉES, TOMMETTE DE CHÈVRE OU DE BREBIS, MIEL, PAIN GRILLÉ ET BEURRE MAISON AUX FLEURS

## LA MÉLI MELON

13.-/23.-

VERDURE, MELON, JAMBON CRU, BETTERAVE, OIGNON ROUGE, TOMATE, CAROTTE, LÉGUME DE SAISON, PAIN GRILLÉ ET BEURRE MAISON AUX FLEURS

PS: TE PRENDS PAS LE CHOUX, C'EST DU MELON

## LES PÉPITES LOCALES, ÇA RÉGALE !

VIANDE : HÉRENS ÉLEVÉE À ST-JEAN, FERME DU GRAND BISSE (BURGER) / PORC SUISSE / POULET SUISSE

FRUITS ET LÉGUMES: SUISSE ET DE SAISON

FROMAGE DE LA RÉGION

PAIN BUNS 100% FAIT PAR NOS PETITS DOIGTS

**NOS BURGERS 100 % MAISON 100% GOURMANDS** SERVIS AVEC  
FRITES ET SAUCES MAISON

## BURGER MONTAGNARD

STEAK D'HÉRENS, FROMAGE D'ANNIVIERS, LAMELLE DE POMME DE TERRE, CHIPS DE LARD, OIGNON ROUGE, VERDURE, SAUCE À L'AIL

27.-

## BURGER RACLETTE

STEAK D'HÉRENS, RACLETTE D'ANNIVIERS, CONFIT D'OIGNON AU VIVIKOLA, OIGNON ROUGE, CORNICHON, VERDURE, SAUCE AU POIVRE

28.-

## BURGER ROASTBEEF

ROASTBEEF, COURGETTE ET AUBERGINE MARINÉE, TOMATE, OIGNON ROUGE, VERDURE, BAIES DES BOIS, SAUCE AU BRIE

28.-

## BURGER POULET

FILET DE CHICKEN PANÉ AUX CORNFLAKES, OEUF AU PLAT, OIGNON ROUGE, VERDURE, TOMATE SAUCE KETCHUP AUX 5 ÉPICES

26.-

## BURGER VÉGÉTARIEN

GALETTE DE ROESTI PANÉE, AUBERGINES ET COURGETTES MARINÉES, LÉGUME DE SAISON, VERDURE, OIGNON ROUGE, SAUCE À L'AIL

24.-

## SUPPLÉMENTS (1.- PAR SUPPLÉMENT)

OEUFS -FROMAGE D'ANNIVIERS - CHIPS DE LARD

## LA PLANCHE DES TSÂBLES

MIN 2 PERS. 60.-

ROASTBEEF D'HÉRENS, COURGETTE PANÉE AU FROMAGE D'ANNIVIERS, SALADE DU CHEF EN DE CROÛTE PAIN, MELON, PAVÉ DE PATATE DOUCE CRÈME FRAÎCHE ET FRUITS DE SAISON, SALAISONS, ASSORTIMENT DE FROMAGE DE LA RÉGION, LÉGUME DE SAISON, FRITES, PAIN TOAST ET BEURRE MAISON AU PETITE FLEUR DES CHAMPS, FRITES

## LES INCONTOURNABLES FONDUES

NATURE	24.-
ÉCHALOTE	26.-
VIANDE SÉCHÉE ET JAMBON CRU	31.-
AUX TROIS POIVRES	28.-
MADO (LA FAMEUSE FONDUE AUX TOMATES)	26.-
“DE LA MIJONG” (TOMATE ET ÉCHALOTE)	30.-
L’ANNIVIERDE (100% RACLETTE D’ANNIVIERS)	29.-
LA GOUGRA (TOMATE, LARDON ET CHANTERELLE)	33.-
AUX HERBES	26.-
FONDUE AUX FLEURS ET À LA WILLIAMINE	26.-

PAS TOUS D’ACCORD ? LE TOURNIQUET DEVRAIT RAVIR TOUTES LES PAPILLES : CHOIX DE 3 FONDUES DIFFÉRENTES (MIN.6 PERS)

## Y'EN A AUSSI, POUR LES PLUS PETITS

COT COT 12.-  
CHICKEN MAISON PANÉ AUX CORNFLAKES , FRITES, LÉGUMES DE SAISON, SAUCE MAYO OU KETCHUP  
AUX 5 ÉPICES

MEUH MEUH 13.-  
ROASTBEEF, FRITES, SALADE ET LÉGUME DU JARDIN, SAUCE MAYO OU KETCHUP AUX 5 ÉPICES

PORTION DE FRITE 5.-

## LES DOUCEURS

GAUFRE GOURMANDE 12.-  
AUX POMMES FONDANTES, CAMEL BEURRE SALÉ, BOULE DE GLACE VANILLE, CHANTILLY

MOELLEUX À L'OVOMALTINE ET SORBET AU CHOIX 8.-

CHEESECAKE AUX FRUITS DE SAISON (N'HÉSITÉS PAS À NOUS DEMANDER QUELLE EST LA CUEILLETTE  
DU JOUR) 8.-

GLACES ET SORBETS ARTISANAUX(VD) VANILLE, CHOCOLAT, CAMEL SALÉ, PISTACHE, CAFÉ 4.5.-

CASSIS, FRAISE, ABRICOT, POIRE WILLIAMS