AUBERGE DU LAC BLEU

SNACKING

12H00 - 17H00

PETITES FAIMS

Salade mêlée	8-
Assiette de salaisons	28-
Tacos de bœuf effiloché - Crème de maïs fumé, raclette, julienne de pomme acidulée	16-
Velouté de courge Hokkaido - Lait de coco, gingembre, huile de capucine	14-
+ œuf parfait	2-

GALETTES

La Complète - Oeuf, jambon, raclette des Haudères	22-
La Montagnarde - Pommes de terre, crème, lard, raclette des Haudères, confit d'oignons	25-
La Valaisanne - Fromage, viande séchée, confit d'oignons, sauce tomate, noix, roquette	26-

BURGERS

Le Brame - Steak de cerf, rösti, raclette des Haudères, sauce barbecue prune-whisky, chou rouge mariné aux herbes et citron	29-
La Gouille - Steak "Black Angus" 180g, rösti, gorgonzola, bacon, mayonnaise ail & citron.	31-

GLACES ARTISANALES

Vanille - Chocolat - Caramel - Café
Fraise - Citron - Abricot - Myrtille

4- / boule

CRÊPES

Crêpe sucre	6-
Crêpe beurre / sucre	7-
Crêpe chocolat ou caramel	9-
Crêpe citron / amandes grillées	9-
Crêpe gourmande boule vanille, sauce chocolat ou caramel, chantilly	12-
+ supplément chantilly	2-
+ supplément sauce	2-
+ supplément boule de glace	4-

DESSERT DU MOMENT

Selon l'inspiration et la saison	8-

Suivez-nous

@aubergedulacbleu

FONDUES

Fondue valaisanne - Pain, pickles	26-
Fondue à la tomate - Grenailles, pickles	28-

RESTAURANT

AUBERGE DU LAC BLEU

CARTE *du Soir*

18h30 - 21h00



ENTRÉES

Salade mêlée — 8-
Pickles, légumes croquants et vinaigrette aux herbes

Assiette de salaisons — 28-
Fromage et charcuterie du Valais

Velouté de courge Hokkaido — 14-
Lait de coco, gingembre, huile de capucine

Pâté en croûte de porc et filet de cerf — 18-
Figues séchées, pistaches concassées

Oeuf parfait — 15-
Crème de maïs fumé aux arolles, noisettes, pickles de mûres, huile de paprika fumé



PLATS

Fondue valaisanne 26-
Servie avec pain et pickles

Fondue valaisanne à la tomate 28-
Servie avec pommes de terres grenailles et pickles

Rösti à la courge et aux pommes de terre 27-
Crème de champignons, morilles poêlées, figue rôtie, gorgonzola

Carré de porc façon schnitzel 300g 35-
Sucrine snackée, sérac aux herbes et au citron

Burger “La Gouille” 31-
Steak Black Angus (180 g), rösti, gorgonzola, bacon, mayonnaise à l’ail et au citron

Burger “Le Brame” 29-
Steak de cerf, sauce barbecue à la prune et au whisky, raclette des Haudères, chou rouge mariné aux herbes et au citron

Civet de sanglier 29-
Chou rouge mariné au vin rouge, châtaignes rôties, poire pochée aux épices, gremolata à la sauge, confit d’airelles

Selle de chevreuil cuite à basse température 44-
Demi-fenouil rôti au beurre noisette, chou rouge mariné au vin rouge, châtaignes, poire pochée aux épices, jus de gibier

ACCOMPAGNEMENTS

Au choix avec le civet et la selle de chevreuil, également disponibles en supplément

Polenta à la fontina AOP 8-
Spätzli à la sauge 8-

DESSERTS

CRÊPES

Crêpe sucre	6-
Crêpe beurre / sucre	7-
Crêpe chocolat ou caramel	9-
Crêpe citron / amandes grillées	9-
Crêpe flambée au Calvados Pomme rôtie à la cannelle, glace vanille	14-
Crêpe gourmande Glace vanille, sauce chocolat ou caramel, chantilly	12-

DESSERT DE SAISON

Poire pochée au café et génépi 14-

Crumble au cacao, crémeux café,
sorbet génépi



GLACES ARTISANALES

Vanille - Chocolat - Caramel - Café
Fraise - Citron - Abricot - Myrtille

4- / boule



SUPPLÉMENTS

Chantilly	2-
Sauce chocolat ou caramel	2-
Boule de glace	4-