

plaine
morfe
RESTAURANT

ENTRÉES

	1/2	Plat
Soupe du jour		10.00
Assiette valaisanne (CH)	18.00	28.00
Assiette de viande séchée (CH)	22.00	32.00

FONDUES

LES FONDUES
Wyssmüller
LA GRUYÈRE - SWITZERLAND

RECOMMANDÉ PAR

Gault & Millau

Création fondue orientée moitié-moitié traditionnelle, avec Gruyère AOP, Vacherin Fribourgeois AOP, pate mi-dure de Fribourg		30.00
Création Tomate Recette Création avec coulis de tomate fraîche maison Servie avec des pommes de terre		32.00
Création Bolets Recette Création avec bolets		32.00
Création aux herbes Recette Création avec herbes de Provence		32.00
Assemblage Avec Gruyère AOP, Vacherin Fribourgeois AOP, Raclette AOP du Val de Bagnes		32.00
Création au Poivre Epicé du Vallemaggia (Tessin) Recette Création avec mélange de poivre et d'épice, mariné à la grappa et au vin blanc		32.00
Création aux Truffes Recette Création avec brisures de truffes, parfumée à l'huile de truffe (France)		34.00

PLAT ENFANTS

Nuggets & frites (UE)	14.00
Portion de frites	6.00

TARTES DU JOUR

Abricots	8.00
Pommes	8.00
Myrtilles	8.00

Sur demande, nos collaborateurs vous renseigneront volontiers sur les ingrédients présents dans nos plats qui sont susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances.

BOISSONS

BOISSONS CHAUDES

Café, espresso, ristretto, déca	4.00
Double espresso	6.00
Latte macchiato	5.00
Cappuccino	4.50
Renversé	4.50
Thé	4.00
Chocolat chaud	4.50
Chocolat viennois	6.00
Café viennois	6.00
Chocolat rhum	6.50
Vin chaud	6.00
Irish coffee	10.00
Café Plaine-Morte	8.00
Café Grappa	6.00
Verre de lait	2.50

SODAS 50CL

Eau plate & gazeuse	4.00
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta,	5.00
Sprite, Rivella rouge & bleu,	
Tonic, Jus de pomme,	
Schorle, Ice Tea	

BIÈRES

Bière en bouteille	5.00
Bière panaché	5.00
Corona	7.00
Sans alcool	6.00
Erdinger	8.00
La Marmotte blonde	6.00
La Marmotte blanche	6.00
La Marmotte brune	6.00

APÉRITIFS

Martini blanc, rouge	6.00
Aperol, Suze	6.00
Spritz	12.00
Porto blanc, rouge	6.00
Pastis	6.00
Campari	6.00
Bitter rouge, Crodino	4.50
Kir au vin blanc	5.00
Prosecco	1 dl 9.00

DIGESTIFS

Grappa Fior di Vite	2 cl	6.00
Eau-de-vie Abricot	2 cl	7.00
Eau-de-vie Poire	2 cl	7.00
Pomme	4 cl	7.00
Kirsch	2 cl	7.00
Vieille prune	2 cl	7.00
Cognac Hennessy	2 cl	9.00
Baileys	4 cl	8.00
Cointreau	4 cl	8.00
Grand Marnier	4 cl	8.00
Amaretto	4 cl	8.00
Fernet-Branca	4 cl	6.00
Limoncello	2 cl	6.00
JB	4 cl	9.00

VINS

CRUS AU VERRE 1 DL

Fendant	4.00
Johannisberg	5.00
Petite Arvine	7.00
Rosé	5.00
Dôle	4.00
Gamay	4.50
Pinot noir	5.00

Suggestion du mois	7.00
Demandez à notre serveur	



MENU DU JOUR

Menu entrée et plat		Plat
		24.50
Plat du jour		19.00

ENTRÉES

Soupe du jour		1/2	Plat
			10.00
Assiette valaisanne	17.00		27.00
Assiette de viande séchée	18.00		29.00

FONDUES

Fondue fromage		28.00
Fondue tomate		30.00
Fondue aux bolets		32.00
Fondue à la truffe		32.00
Fondue aux herbes du St-Bernard		30.00
Fondue au piment d'Espelette		30.00
Fondue rose fille/baies roses		30.00

HAMBURGER

Hamburger CMA servi avec frites		26.00
---------------------------------	--	-------

PLAT ENFANTS

Nuggets & frites		14.00
Portion de frites		8.00
Menu Bibi		
Penne tomate ou bolognaise		15.00
1 boule vanille		

TARTES DU JOUR

Abricots		8.00
Pommes		8.00
Myrtilles		8.00