

Table d'Hôte

Une entrée au choix

Suggestion du chef
Salade treize étoiles
Soupe à l'oignon du Mazot
Escargots à l'ail façon Mazot
Saumon fumé de l'atlantique
Assiette de tomates et mozzarella au basilic
Portion de Raclette

Fondue au choix

Chinoise (Boeuf)
Fines tranches de boeuf à cuire dans un bouillon de boeuf
27\$

Bourguignonne (Boeuf)
Surlonge 33\$
Filet Mignon 37\$

Trois viandes
Saucisses Italienne, saucisses merguez et poulet pané
28\$

Fondue Bressane
Lanières de poitrine de poulet légèrement enrobées de chapelure maison
29\$

Filet de veau de grain
40\$

Délices du pâtissier

Au choix à la carte
(la fondue au chocolat est exclue)

Choix de thé ou café



À la carte

Pour débiter

Entrées froides

Salade treize étoiles

Variété de laitue saisonnière assaisonnée de vinaigrette maison

5\$

Asperges vinaigrette ou mayonnaise

8\$

Assiette de tomates et mozzarella au basilic

Servie avec huile d'olive extra vierge

9\$

Assiette de fromages

Sélection du chef

9\$

Saumon fumé de l'Atlantique

Accompagné de câpres, oignons et persil

10\$

Viande séchée des grisons

Tranchée très finement

10\$

Assiette valaisanne

Assortiment de viandes séchées et pâtés

14\$

Entrées chaudes

Soupe à l'oignon du Mazot

Préparée de façon traditionnelle

7\$

Escargots à l'ail façon Mazot

Six 7\$ gratinés 8\$

Douze 13\$ gratinés 14\$

Camembert au four et son coulis de framboise

Délicatement cuit au four et servi sur coulis de framboise

12\$

Avocat au chèvre gratiné

Lardons, crème, huile d'olive et herbes de Provence

12\$



À la carte

Nos Croûtes

La croûte à Théo

Authentique depuis 1963

Jambon forêt noire et fromage emmental

Entrée 8\$

Plat principal 13\$

La croûte forestière

Champignons et fromage emmental

Entrée 8\$

Plat principal 13\$

La croûte du Mazot

Jambon forêt noire, champignons et fromage emmental

Entrée 9\$

Plat principal 15\$

La croûte aux trois fromages

Chèvre, emmental et brie

Entrée 10\$

Plat principal 16\$

La croûte Valaisanne

Lardons, jambon forêt noire, champignons et brie fondu

Entrée 11\$

Plat principal 17\$

Notre Raclette Traditionnelle

Accompagnée de pommes de terre et petits légumes marinés

Entrée 11\$

Plat Principal (2 portions de Raclette plus Charcuterie fine & Salade) 25\$

Notre tartiflette maison

Pommes de terre, lardons, oignons, vin blanc & crème

Fromage Petit Ruby fondu gratiné au four

Charcuterie fine & Salade

Plat principal 24\$



À la carte

Nos fondues au fromage

Suisse Traditionnelle

Une personne 19\$

Deux personnes 34\$

Tomates & fines herbes

Une personne 20\$

Deux personnes 36\$

Cinq Poivres et Cognac

Une personne 22\$

Deux personnes 39\$

Pour accompagner vos fondues

Verre de Kirsch

La tradition veut que l'on trempe le pain dans le kirsch et le fromage

7\$

Assiette de champignons

Champignons frais du marché

7\$

Assiette légumes

Sélection de légumes de saison

6\$

Viande séchée des grisons

Tranchée très finement

9\$

Assiette Valaisanne

Assortiment de viandes séchées et pâtés

14\$



À la carte

Nos fondues à la viande

Chinoise (Boeuf)

Fines tranches de boeuf à cuire dans un bouillon de boeuf
19\$

Bourguignonne (Boeuf)

Surlonge 25\$
Filet Mignon 29\$

Trois viandes

Saucisses Italiennes, saucisses merguez et poulet pané
21\$

Bressane

Lanières de poitrine de poulet légèrement enrobées de chapelure maison
22\$

Filet de veau de grain

32\$

Pour accompagner vos fondues

Assiette de champignons

Champignons frais du marché
7\$

Assiette de légumes

Sélection de légumes de saison
6\$



À la carte

Nos breuvages

<i>Jus de tomate, pomme ou raisin</i>	2,25\$
<i>Café, thé ou lait</i>	2,25\$
<i>Tisanes</i>	2,30\$
<i>Boissons gazeuses</i>	2,50\$
<i>Thé glacé</i>	2,75\$
<i>Chocolat chaud</i>	3,50\$
<i>Shirley temple</i>	3,75\$
<i>Espresso simple</i>	2,75\$
<i>Espresso allongé</i>	3,00\$
<i>Espresso double</i>	3,75\$
<i>Cappuccino</i>	4,50\$

Nos eaux

<i>Naya 300ml</i>	2,50\$
<i>San Pellegrino bouteille 250ml</i>	3,00\$
<i>Perrier bouteille 330 ml</i>	3,75\$
<i>Evian en bouteille 1L</i>	6,00\$
<i>San Pellegrino bouteille 750 ml</i>	7,00\$

