



LE PRILET

RESTAURANT & GÎTE

CARTE DES METS



LE PRILET

RESTAURANT & GÎTE

Emmanuel, Maude, Nancy et Mathis vous souhaitent la bienvenue au Prilet !

La cheffe a choisi de faire une carte basée sur des produits majoritairement locaux afin de favoriser une cuisine faite avec des produits frais et de bonne qualité.

La raclette s'invite à la fête tous les jeudis soirs. Réservation recommandée afin de garantir une bonne qualité de service.

Bon Appétit !

#stlucchandolin #valdanniviers

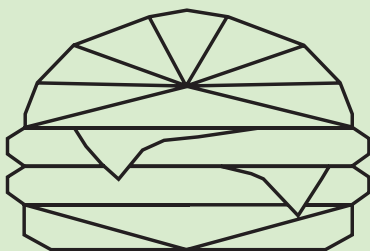


St-Luc Chandolin
Val d'anniviers



@stluc.chandolin
@valdanniviers

www.prilet.ch



ENTRÉES

Salade verte  | 9.00

Salade mêlée aux légumes croquants  | 12.00

Assortiment de salaison de Vissoie, fromage d'Anniviers, pickles 100gr | 21.00 • 150gr | 28.00


Salade paysanne (chèvre pané, lard grillé, pommes de terre, légumes croquants) entrée | 17.00 • plat | 25.00

Terrine maison, toast, pickles, moutarde aux abricots | 16.00

Velouté du moment et son croustillant  | 14.00

Gravelax de saumon Suisse, beurre d'agrumes
entrée | 21.00 • plat | 29.00

Oeuf bio du Valais* en cocotte du moment | 16.00

Samoussa de légumes, salade verte 
entrée | 15.00 • plat | 23.00

*selon arrivage

PLATS

Tartare de boeuf traditionnel 180 gr, frites maison, pain grillé, salade | 32.00

Tartare du soleil 180 gr, poivrons, ail confit, chorizo, frites maison, pain grillé, salade | 34.00

Burger Prilet (steak haché d'Hérens 160gr, oignons frits, lard grillé, roquette, fromage d'Anniviers, sauce Prilet) frites maison, salade | 29.00

Burger Spécial (steak haché d'Hérens 160gr, crème de gorgonzola, roquette, figue rôtie au miel, lard grillé) frites maison, salade | 31.00

« Anniflette », tartiflette au fromage d'Anniviers servi avec une salade verte | 26.00

Ballotine de suprême de volaille farcie d'une duxelles de champignons, garniture du moment | 31.00

Crumble de légumes d'hiver, salade verte  | 26.00

Papillote de truite au poivre de timut et ses petits légumes | 28.00

Entrecôte parisienne ≈ 300 gr au beurre maison ou sauce à l'échalotte, salade, frites maison | 39.00

PIZZA

Marguerita | 14.00

sauce tomate, mozzarella, olive, origan

Estivale | 19.00

sauce tomate, mozzarella, légumes confits et grillés, olives



Catalane | 19.00

sauce tomate, mozzarella, chorizo, poivrons confits, olives, origan

Reine | 19.00

sauce tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons de paris

Paysanne | 22.00

sauce tomate, mozzarella, chèvre, lardons, pommes de terre, persillade

Calzone | 22.00

sauce tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons, oeuf

Montagnarde | 23.00

crème, mozzarella, raclette, jambon cru, pickles

Seguin | 24.00

chèvre, miel, figues, noix, lard grillé

Prilet | 25.00

sauce tomate, mozzarella, champignons de saison, magret fumé, pommes de terre

Rucola | 25.00

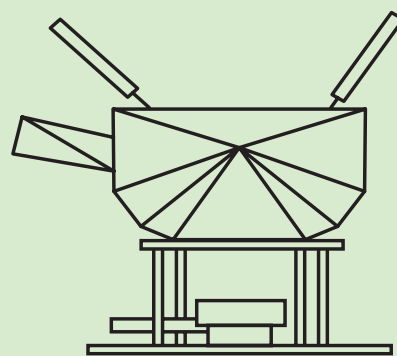
sauce tomate, mozzarella, rucola, jambon cru, tomates cerises, parmesan

Nordique | 25.00

saumon fumé, crème de ciboulette, roquette, copeaux de parmesan

Fromagère | 25.00

mozzarella, chèvre, fromage d'Anniviers, gorgonzola



FONDUES

Nous vous proposons le fromage à fondue de la laiterie de Vissoie. Minimum 2 pers. 4fr de supplément en individuel.

Nature | **24.00 pp.**

Aux poireaux | **26.00 pp.**

Avec crumbles de viande séchée, abricots secs, pain de seigle | **27.00 pp.**

Aux lardons et oignons frits, servie avec des pommes de terre | **27.00 pp.**

Aux bolets | **29.00 pp.**

Aux tomates, servie avec des pommes de terre | **29.00 pp.**

supplément de pommes de terre | **5.00**

MENU POUR LES PETIOTS

Jusqu'à 12 ans, avec un sirop

Pizza «Clownette» (Sauce tomate, mozzarella, jambon, jaune d'oeuf) | **14.00**

Croûte au lait | **14.00**

Steak haché frites | **14.00**

CROÛTES AU FROMAGE

Nature | **23.00**

Jambon cru, oeuf au plat | **26.00**

Figue rôtie, fromage de chèvre, miel | **26.00**
avec lard grillé ou oeuf | **+ 2.00**

Légumes  | **25.00**

DESSERTS

Assiette de fromage (Anniviers, chèvre, gruyère, gorgonzola) | **14.00**

Ananas rôti au poivre de timut, sorbet mangue | **14.00**

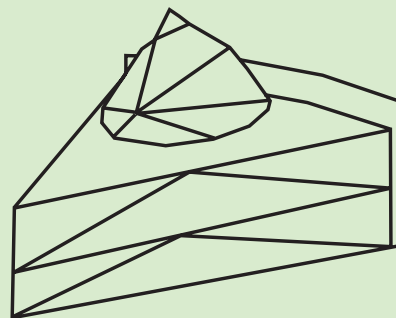


Crème brûlée aux spéculos | **10.00**

Crumble pomme et myrtille, glace vanille | **12.00**

Profiteroles | **12.00**

Tarte choco tonka et caramel au beurre salé | **10.00**



GLACES ET SORBETS

Glaces et sorbets: vanille, café, citron, fraise, chocolat noir, abricot, poire, mangue, coco, ananas, caramel beurre salé..

1 boule | **4.00**

2 boules | **7.00**

Supplément chantilly | **1.50**

COUPES DE GLACE

Café liégeois | 12.00

2x café, 1x vanille, chantilly, café chaud

Chocolat liégeois | 12.00

2x chocolat, 1x vanille, chantilly, sauce chocolat

Dame blanche | 12.00

3x vanille, sauce chocolat, chantilly

Colonel | 12.00

2x citron, vodka

Abricotine | 12.00

2x abricot, Abricotine

Williamine | 12.00

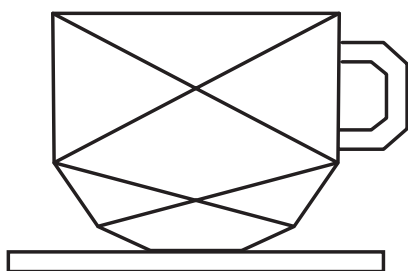
2x poire, Williamine

Coupe Prilet | 10.50

abricot, poire, coulis de myrtilles, chantilly

Coupe gourmande | 13.50

1x chocolat, 1x caramel, 1x vanille, chantilly, sauce caramel



BOISSONS

Minérales

	2.5dl	3dl	5dl	1l
Eau naturelle ou gazeuse San Pellegrino	3.50		6.00	8.50
Coca-Cola / Coca-Cola zero	5.00			
Schorle	5.00			
Diabolo	4.00			
Rivella bleu / rouge	4.80			
Sinalco	4.80			
Maté menthe-citron	5.00			
Maté ginger	5.00			
Nestea pêche / citron	4.80			
Tonic	4.00			

Jus de fruits Iris du Valais

Nectar abricot ou fraise	5.70
Jus de pommes, poire ou tomate	5.50

Bières et cidres

Pression Calanda glatsch 4.8%	4.00	6.50
Pression Erdinger weissbier 5.3%	5.00	7.50
Desperados 5.9%	5.90	
Ittinger ambré 5.6%	5.90	
Erdinger pikantus brune légère 7.3%	5.90	
Cidre la Pépité 5%	6.90	
Picon bière	5.80	8.00
Heineken 00 sans alcool	5.00	

Boissons chaudes

Café, espresso, ristretto	3.80
Thé, infusion Newby	3.80
Renversé	4.80
Capuccino	5.20
Chocolat chaud	4.30
Café ou chocolat Viennois	5.50
Café arrosé	5.80
Café arrosé type Irish	7.50
Lait chaud ou froid	3.50
Choco-rhum	7.00
Thé rhum	6.00

Cocktail-apéritif

Spritz	9.00
Long drink (whisky, wodka, rhum, gin)	10.00
Martini blanc ou rouge, Campari, Suze 6cl	7.00
Ricard ou absinthe 2cl	8.00
Porto rouge, Suze 8cl	8.00
Sanbitter	5.50

Digestif

	2cl
Abricotine, Williamine, Vielle prune	6.00
Kirsch, Génépi de la maison Morand	6.00
Calvados	6.00
Grappa 2cl	6.00
Liqueur Morand: génépi, abricot, williamine	6.00
Baileys, amaretto	6.00
Limoncello	6.00
Get 27	8.00

Whisky

Glenmorangie Ecossois	12.00
Talisker Ecossois	10.00

Rhum ambré

Clément VSOP Martinique	10.00
Centenario Costa rica	10.00





VINS BLANCS

	37.5cl	50cl	70cl
Fendant Daval			
En bouche, ce vin est ample et structuré avec des notes citronnées agrémentées des spécificités du terroir de la Colline de Daval, côté fumé et amande.		22.00	30.00
Fendant * Frédéric Zufferey		20.00	28.00
D'une robe jaune pâle, ce vin possède un nez élégant et discret, avec des notes de tilleul, de citron et de poire. Sa bouche vive et franche rehaussera la minéralité et le côté carbonique de ce vin.			
Johannisberg Frédéric Zufferey			32.00
Sa fraîcheur reste idéale pour l'apéritif, il vous mettra en appétit. Il se mariera très bien avec des asperges, de la volaille à la crème et des crustacés.			
Johannisberg * Jean-Marie Pont		27.00	38.00
Ses notes de poire et d'amandes grillées le désignent comme un cru de grande envergure, tendre et onctueux.			
Chardonnay Francis Salamin			38.00
Accompagne à merveille les mets au fromage et les poissons.			
Petite arvine Rouvinez Château Lichten	20.50		41.00
Une acidité marquée mais point agressive, lui confère vivacité et fraîcheur. C'est un vin sec, fruité, remarquablement équilibré avec sa saveur légèrement salée en fin de bouche et une longue persistance des arômes.			
Cuvée des Reines * Cave Bétrisey	25.00		35.00
Assemblage de noble cépages blancs			

VINS ROUGES ET ROSÉS

	37.5cl	50cl	70cl
Gamay * Rouvinez	14.00		28.00
Belle robe rouge framboise, ce gamay propose d'emblée des notes fumées et épicées au nez. Doté d'une belle matière, il se révèle corsé et concentré.			
Gamay Jean Marie Pont		29.00	38.00
Marmelade de fruits rouges, cassis, belle structure mais reste élégant et friand.			
Pinot Noir * Colline de Daval			35.00
Avec sa robe de couleur rubis, le Pinot Noir est un vin rouge structuré aux arômes de petits fruits, de framboises et de sous-bois.			
Sang de Reine (assemblage) Cave Bétrisey		30.00	39.00
4 cépages : Pinot Noir, Diolinoir, Syrah et Gamaret. Couleur rubis soutenue, nez ample, fruité, en bouche une belle structure, tanins fins, belle harmonie.			
Cornalin Colline de Daval			47.00
Le Cornalin possède une robe violacée et foncée. Au nez, il se démarque par sa dominance fruitée et épicée avec des arômes de cerise noire et de girofle.			
Syrah Cave Bétrisey	28.00		52.00
Robe d'un rouge intense et sombre ; nez puissant, sauvage où se mêlent des senteurs de poivre, de cassis, de cerises noires et de mûres.			
Humagne Rouge Jean-Marie Pont			47.00
Racé et viril, sa note constante d'écorce de chêne définit parfaitement ce vin emblématique du Valais.			
Brin de folie * Frédéric Zufferey			47.00
Cet assemblage se présente avec une robe grenat intense. Le nez allie harmonieusement les arômes floraux et les notes de fruits noirs. La bouche est suave et possède une belle acidité couplée à des tanins fins et structurés.			
Rosé Nez Noir * Rouvinez			38.00
En bouche, il offre une remarquable fraîcheur. La texture est d'une finesse inouïe et l'on retrouve avec bonheur les arômes fruités décelés au nez.			

* vin également disponible au verre, 3dl et 5dl.