



colombire
LE RELAIS



CRANS MONTANA 
Absolutely



colombire
LE RELAIS

CH - 3963 Crans Montana www.colombire.ch relais@colombire.ch



Réservez vos sorties d'entreprises, assemblées, séminaires, incentives et autres.

Réervations: +41(0)79 220 35 94

Les cartes de crédits suivantes sont acceptées: Visa, Mastercard, Maestro, Amex, Diners, JCB, Postcard.

Prix en francs suisses. TVA incluse.
Provenance de la viande: Suisse

La Carte des Mets

Les Entrées

Salade verte	9.-	
Salade mixte	12.-	
Salade de crudités	17.-	
Salade d'hiver (Variété de crudités, jambon, fromage de chèvre, pomme de terre, oeuf poché)	21.-	
Planchette du skieur (jambon, fromage, polenta, terrine)	19.-	28.-
Assiette valaisanne	21.-	31.-
Assiette de viande séchée	21.-	31.-
Assiette de jambon cru	20.-	30.-
Consommé Julienne	11.-	
Crème aux tomates confites et Génépi	14.-	
Soupe de Colombire	14.-	

Les Enfants

Mini macaronis du Hameau	15.-
Saucisse de veau et macaronis	16.-
Jambon cuit avec polenta ou macaronis	16.-



Un agréable séjour à Colombire!

Un Mayen aménagé pour 1 ou 2 personnes, dortoirs et chambres de 22 lits avec petit déjeuner à déguster au Relais.

Les Plats

Les macaronis du Hameau	25.-
Risotto à la purée de courge, lardons et vieux fromage d'alpage	26.-
Trilogie de polenta et ses légumes de saison	25.-
Polenta à la Montagnarde (Polenta, fromage raclette, jambon cru, lard)	27.-
La croûte au fromage	24.-
La croûte au fromage, tomates ou jambon et oeuf poché	26.-
La croûte au fromage de brebis	27.-
La croûte au fromage de brebis, tomates ou jambon et oeuf poché	28.-
La fondue au fromage nature (min. 2 pers.)	28.-
La fondue aux bolets (min. 2 pers.)	29.-
La fondue à la tomate (min. 2 pers.)	29.-
La fondue au fromage, herbes et Génépi (min. 2 pers.)	29.-
La raclette de Colombire au feu de bois servie avec polenta et pommes de terre (sur réservation)	35.-
Escalope de volaille sauce citron	27.-
Sauté de bœuf mijoté à la Dôle	29.-
Emincé de veau à la crème	31.-

(Les viandes sont accompagnées de gratin valaisan ou polenta et ses légumes du jour)

Les Desserts

Tarte du jour	9.-
Tarte au Johannisberg	11.-
Sorbet Valaisan	13.-
Sorbet Williamine	13.-
Les cerises au Kirsch	13.-
Pruneaux macérés à la Vieille Prune et sa glace	15.-

Chers clients, nos collaborateurs se feront un plaisir de vous renseigner sur les ingrédients qui entrent dans la composition de nos mets et qui peuvent provoquer des allergies ou des intolérances.

La Carte des Mets