

Les Entrées

Salade verte	9.–	
Salade mixte	12.–	
Salade de crudités	17.–	
Salade du Berger <i>(Variété de crudités, jambon, fromage, haricots)</i>	21.–	
Salade du Relais au sésac <i>(Variété de salades, tomates, poivrons, sésac)</i>	21.–	
Salade de chèvre frais à l'abricot	20.–	
Gâteau au fromage de Colombire et sa salade	21.–	
Planchette du vacher <i>(Jambon, fromage, polenta grillée, terrine)</i>	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.–	

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 pour 22 lits avec petit déjeuner à déguster au Relais.

Les Plats

Les macaronis du Hameau	25.–
Risotto aux myrtilles	26.–
Trilogie de polenta et ses légumes de saison	25.–
Polenta à la Montagnarde <i>(Polenta, fromage raclette, jambon cru, lard)</i>	27.–
Choléra <i>(spécialité valaisanne d'antan)</i>	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.–
Filet de porc rôti à la moutarde et sa polenta	26.–
Escalope de volaille sauce citron	27.–
Emincé de veau à la crème	31.–
Côtelettes d'agneau grillées aux herbes	35.–

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

Les Desserts

Tarte du jour	9.–
Tarte au Johannisberg	11.–
Tiramisu	12.–
Coupe Dame Blanche	14.–
Sorbet Valaisan	14.–
Sorbet Williamine	14.–
Les cerises au Kirsch	14.–
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