



colombire  
LE RELAIS



CRANS MONTANA   
*Absolutely*



colombire  
LE RELAIS

CH - 3963 Crans Montana [www.colombire.ch](http://www.colombire.ch) [relais@colombire.ch](mailto: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	7.-	
Salade mixte	9.-	
Salade de crudités	14.-	
Salade paysanne <i>(Variété de crudités, jambon, fromage)</i>	19.-	
Salade du Relais au sésac <i>(Variété de salades, tomates, poivrons, sésac)</i>	19.-	
Mille-feuilles de tomates et sésac	19.-	
Planchette du vacher <i>(Jambon, fromage, polenta grillée, terrine)</i>	17.-	25.-
Assiette valaisanne	18.-	27.-
Assiette de viande séchée	19.-	29.-
Assiette de jambon cru	18.-	27.-
Consommé Julienne	10.-	
Crème aux tomates confites et Génépi	12.-	

## Les Enfants

Mini macaronis du Hameau	14.-
Saucisse de veau et macaronis	15.-
Jambon cuit avec polenta ou macaronis	16.-



*Un agréable séjour à Colombiere!*

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.-
Le risotto aux délices du grenier	25.-
Trilogie de polenta et ses légumes de saison	24.-
Polenta à la Montagnarde <i>(Polenta, fromage raclette, jambon cru, lard)</i>	26.-
Choléra <i>(spécialité valaisanne d'antan)</i>	26.-
La croûte au fromage	22.-
La croûte au fromage, tomates et oeuf poché	24.-
La croûte au fromage, jambon et oeuf poché	24.-
La fondue au fromage nature (min. 2 pers.)	26.-
La fondue aux bolets (min. 2 pers.)	27.-
La fondue à la tomate (min. 2 pers.)	28.-
La fondue au fromage, herbes et Génépi (min. 2 pers.)	28.-
La raclette de Colombire au feu de bois servie avec polenta et pommes de terre (sur réservation)	34.-
Escalope de volaille au citron	25.-
Emincé de veau à la crème	28.-
Côtelettes d'agneau grillées aux herbes	38.-

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

## Les Desserts

Tarte du jour	8.-
La crème gratinée au miel et safran	10.-
La soupe aux fruits des bois avec sa glace	12.-
Sorbet Valaisan	12.-
Sorbet Williamine	12.-
Les cerises au Kirsch	12.-

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*