



CABANE BELLA-TOLA

RESTAURANT & LODGE ALPIN


Célia et toute son équipe vous souhaitent la bienvenue à la Cabane Bella-Tola!


La Cabane a le plaisir de vous faire découvrir ses nouvelles saveurs valaisannes!

Dans un souci de respect de l'environnement et des saveurs, nous prenons le parti de mettre en avant les producteurs locaux, ces hommes et femmes qui se dévouent corps et âme à leur métier et passion.

N'hésitez pas à nous demander une proposition de menus pour banquets, mariages, anniversaires, sorties de groupes ou sorties d'entreprises à l'adresse mathieu.moreau@funiluc.ch ou au +41 27 476 15 67.

En cas d'allergies, merci de vous renseigner auprès du personnel de la Cabane.

 St-Luc Chandolin

 @stluc.chandolin

#STLUCCHANDOLIN

#VALDANNIVIERS



www.cabanebellatola.ch

POUR L'APÉRO

Planchette découverte composée de charcuterie des Salaisons d'Anniviers, tomme aux herbes de Vissoie, pain de seigle, pickels maison | **31.30**

Portion de potatoes (250 gr) | **9.60**

SALADES ET ENTRÉES

Salade verte | **8.90**

Salade mêlée aux légumes croquants | **12.90**

Soupe façon « Papet Vaudois » à la saucisse fumée, servie avec du pain et du fromage d'Anniviers | **15.80**

Salade de chèvre chaud à l'huile de noix | **27.90**

Bruschetta au saumon fumé accompagnée d'une crème citronnée ciboulette | **28.50**

La Salade Cabane: lardons, croûtons, dés de fromage d'Anniviers, œuf dur | **25.60**

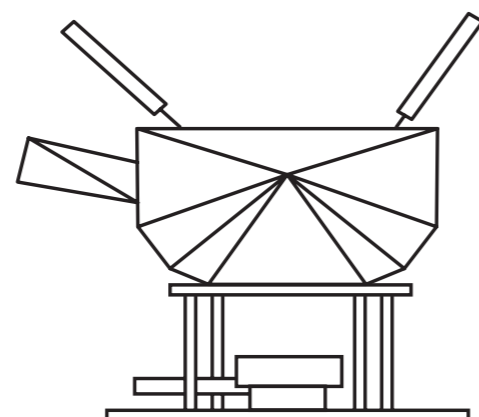
SPÉCIALITÉS DE LA CABANE

Cornettes Bella-Tola au lard fumé et oignons, gratinées au fromage de la Vallée | **24.90**

Burger d'Hérens, fromage à raclette, oignons rouges, tomate, salade. Servi avec des pommes rustiques épicées | **29.90**

Tartare de boeuf « Cabane » parfumé à l'eau de vie d'abricot, abricots secs, servi avec salade verte, toast de pain grillé et pommes rustiques épicées | **35.30**

Tartare de boeuf traditionnel (160 gr), servi avec salade verte, toast de pain grillé et pommes rustiques épicées | **33.90**



ROESTIS

Roesti aux oignons confits, fromage et œuf | **24.50**

Roesti rustique au fromage et tranches de lard grillées | **25.90**

Roesti Nordique, crème citronnée ciboulette, saumon fumé | **29.30**

Supplément lard ou oeuf | **1.70**

FONDUES AU FROMAGE

Fromagerie d'Anniviers
Minimum 2 personnes

Nature | **28.90**

À la tomate | **29.90**
(servie avec des pommes de terre)

Supplément pommes de terre | **5.00**

POUR LES ENFANTS

Jusqu'à 12 ans, avec un sirop

Steak haché d'Hérens, pommes rustiques | **13.90**

Penne à la sauce tomate | **13.90**



DESSERTS MAISON

Tarte aux myrtilles | **8.50**

Tarte au citron meringuée | **8.50**

Moelleux au chocolat coeur Toblerone | **9.50**

Meringue à la double crème et aux fruits rouges | **9.00**

BOISSONS

Minérales	2dl	3dl	5dl	1l
Henniez verte	3.00	4.00		9.00
Henniez bleue	3.00	4.00		9.00
Sinalco Cola / Sinalco cola light	3.80	4.60	5.80	
Limonade	3.80	4.60	5.80	
Ramseier / Schorle	3.80	4.60	5.80	
Thé froid pêche	3.80	4.60	5.80	
Rivella rouge	3.80	4.60	5.80	
Sirop (menthe, citron, grenadine, cassis, grapefruit)	2.50	3.50	4.50	

Jus de fruits	3dl
Jus de Pomme Iris	5.90
Jus d'abricot Iris	5.90

Bières et cidres	2dl	3dl	5dl
Calanda / Panaché	3.80	5.00	7.00
Erdinger bouteille			6.90
Heineken 00			5.50
Cidre La Pépité			7.90

Boissons chaudes	
Café, espresso, ristretto	4.50
Double espresso	6.00
Thé, infusion Newby	4.50
Renversé	4.70
Cappuccino	4.90
Chocolat chaud (Caotina ou Ovo)	4.60
Vin chaud	6.70
Chocolat viennois, café viennois	5.90
Choco Cabane (eau de vie poire ou Rhum)	9.00
Café Cabane (eau de vie abricot)	9.00
Café arrosé (Amaretto, Whisky, Rhum, Génépi)	9.00

Apéritifs et digestifs	2cl	4cl
Rhum arrangé (abricot, miel, romarin)	6.00	
Rhum, whisky		7.00
Martini, Suze	7.00	
Ricard	6.00	
Eau de vie de poire / abricot	6.70	
Génépi, vieille prune	6.70	
Amaretto, Baileys		9.00