

CARTE RESTAURANT

PLANCHES À PARTAGER



Planche mixte

charcuterie, fromage

petite 8.50€ - grande 15€

Planche healthy

fromage, légumes et sauces veggies, houmous,
caviar d'aubergine, mahumarra aux poivrons

petite 9€ - grande 16€

BIÈRES PRESSION



Grolsch Blonde
Meantime Pale Ale
Meantime IPA
San Stefanus

25cl

50cl

2.80€	5€
3.50€	6.50€
4.5€	8.5€
3.80€	7€

ho 36

H O S T E L

LES MENUIRES — 3 VALLÉES



Tous nos plats sont faits maison.

ENTRÉES



La soupe du moment 6 €

La Demi-burrata petite 7 € - grande 12 €
butternuts rôties, anchoïade

Salade de crozets et pommes Granny Smith 7 €
roquette, noisette, mayonnaise wafu

Tartare de betterave 7 €
cornichons, câpres, worcesters sauce, tabasco, vinaigrette à l'érable

Poireaux vinaigrette et oeuf parfait 10 €
vinaigrette à la crème et aux herbes fraîches, pickles de betterave, huile de poireaux

Salade d'endives, Trévisse et viande des Grisons 13 €
noix, viande des grisons, pomme granny smith, vinaigrette à l'érable

Gravlax de truite 12 €
crème coco lime, pickles d'oignon, servi avec un bagel au sésame

Tataki de boeuf à l'orange petit 11 € - grand 19 €
mâche, mayonnaise wafu, oignon cébette, wasabi, suprême d'orange

Taquitos de panais, brocolis et vieux Comté 8 €
roquette, vinaigrette au sirop d'érable et noix de pécan



NOS FORMULES

Entrée-Plat-Dessert : 22.90€

Entrée-Plat ou Plat-Dessert : 18.90€

Enfants : 15€

Plats compris dans la formule et la demi-pension.

PLATS



Tartiflette ho36 15 €
gnocchi, lardons fumés, sauce reblochon, oignons

Bol vegan 18 €
quinoa, sauce ajo blanco, courge musquée, choux-fleurs, tofu mariné à la sauce soja, laitue romaine, sauce miso yuzu

Croque-monsieur 10 €
pain multigrain, reblochon, jambon de pays, butternut, mayonnaise à la moutarde à l'ancienne, roquette

Joue de boeuf braisée cuisson basse température 19.50 €
carotte, panais, oignons, lardons, marrons, sauce bourguignonne, pop corn

Filet de truite poêlé 22 €
sauce ajo blanco, courge, panais, feta

Ribs de porc sauce barbecue 22 €
servis avec des frites de patate douce

Tartare de bœuf 18 €
servi avec des frites (supplément poutine) 4 €

Châteaubriand 29 €
servi avec des frites (supplément foie gras poêlé) 6 €

DESSERTS



Moelleux d'amande à la mangue 6 €
compote exotique

Pavlova citron vert, ananas et coriandre 6 €

Cœur coulant carotte et chocolat blanc 5 €

Harmonie Poire-Chocolat 6 €
sauce citron, billes de poire à l'estragon

Le Gros Chou contemporain 5 €
mousse de marron, crème légère à la mascarpone, tuile de marron

Le Tout chocolat 7 €
ganache au chocolat et fève de tonka, chantilly nutella et tuile de gruë

Part de tarte du moment 4 €