

# 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 €