



LE PERSONNEL ET LA DIRECTION DU CAFE D'APROZ VOUS SOUHAITE LA BIENVENUE !

Horaire d'ouverture:

Dimanche – Lundi – Mercredi : 08h00 – 15h00

Mardi – Jeudi – Vendredi – Samedi : 08h00 – 22h00

Horaire de cuisine: 11h30 - 14h00 / 18h30 - 21h00

Nous informons notre aimable clientèle que le personnel de service est à disposition si elle souhaite avoir des renseignements concernant les éventuels allergènes présents dans les plats à disposition.





ENTRÉE FROIDE

Salade verte <i>Grüne Salade</i>	Fr. 7.00
Petite salade mêlée <i>Kleine gemischte Salade</i>	Fr. 8.50
Grande salade mêlée <i>Grosse gemischte Salade</i>	Fr. 14.00
Tartare de bœuf (150g) <i>Rinder-Tartar</i>	Fr. 16.00

ENTRÉE CHAUDE

Potage du jour <i>Suppe des Tages</i>	Fr. 8.00
Escargots de Bourgogne (6 pces) <i>Schnecken aus Bourgogne</i>	Fr. 11.00
Escargots de Bourgogne (12 pces) <i>Schnecken aus Bourgogne</i>	Fr. 18.00



TVA incluse

SPÉCIALITÉS VALAISANNES



Assiette Valaisanne (Entrée / Plat) Fr. 16.00 Fr. 28.00
Walliserteller

Assiette de viande séchée (Entrée / Plat) Fr. 18.00 Fr. 30.00
Trockenfleischteller

Raclette à volonté (dès 2 personnes) Fr. 30.00/pers.
Sur réservation

Raclette à volonté avec entrée valaisanne (dès 2 personnes) *Sur réservation* Fr. 36.00/pers.

Croûte au fromage nature Fr. 20.00
Käseschnitten : Natur

Croûte au fromage jambon, œuf Fr. 23.00
Käseschnitten : Schinken - Ei

Fondue au fromage nature Fr. 24.00
Käsefondue : Natur

Fondue au fromage aux échalotes Fr. 26.00
Käsefondue : Schalotten

Fondue au fromage tomates Fr. 28.00
Käsefondue : Tomaten

Fondue au fromage morilles Fr. 29.00
Käsefondue : Pilzen



NOS FONDUES À LA VIANDE

(dès 2 personnes sur réservation)

Fondue Chinoise

Fr. 38.00 /pers.

Fondue Bourguignonne

Fr. 38.00 /pers.

Garnitures :

Frites ou riz et salade

Frites oder Reis und Salat

Sauces :

Ail, tartare, curry, calypso

Provenance de la viande : Suisse, Argentine, Canada.



TVA incluse



Fondue chinoise

La fondue chinoise est un plat convivial, tout comme les fondues bourguignonne ou au fromage. La fondue chinoise a l'avantage d'être peu calorique (pas d'huile ni de fromage). Elle est originaire de la Chine.

La fondue chinoise consiste à cuire l'aliment dans un bouillon, épicé ou non. Le tout accompagné de sauces à choix.

Fondue bourguignonne

La fondue bourguignonne est un plat de fondue de viande de bœuf frite à l'huile d'origine suisse. La viande est pré-coupée en morceaux de la taille d'une bouchée et accompagnée de différentes sauces.

Fondue au vin rouge ou Bacchus

La fondue au vin rouge ou fondue Bacchus est déjà connue en France au XVIII^e siècle. Elle se prépare à base de vin rouge aromatisé et épicé dans lequel vont cuire les morceaux de bœuf découpés en dés. Elle s'accompagne de sauces montées comme une mayonnaise.

Fondue Glareyarde

La fondue Glareyarde est un plat à base de viande de bœuf marinée, cuite dans un bouillon et accompagnée de plusieurs sauces à choix. Elle est originaire de Sierre.





RESTAURATION

Spaghetti Napoli Fr. 17.00
Spaghetti Tomaten

Omelette nature Fr. 14.00
Omelette : Natur

Omelette fromage Fr. 16.00
Omelette : Käse

Omelette jambon Fr. 16.00
Omelette : Schinken

ASSIETTE ENFANT

Spaghetti tomate Fr. 12.00

Chicken (5 pces) Fr. 14.00

Jambon avec frites Fr. 12.00

Portion frites Fr. 7.00

Portion Pommes

L'assiette enfant est accompagnée d'un sirop et d'une boule de glace.

TVA incluse





NOS VIANDES

Suprême de volaille Fr. 28.00
Geflügel oberste

Tartare de bœuf (220g) Fr. 28.00
Rinderzartar

Entrecôte de bœuf Fr. 35.00
Rindsentrecôte

Garnitures : Frites ou pâtes et légumes
Frites oder Nudeln und Gemüse

Sauces : **Café Paris** Fr. 5.00

Poivre vert Fr. 5.00
Grünpfeffer

Sauce champignons Fr. 5.00
Pilzsauce

Provenance de la viande : Suisse, Argentine, Canada.

TVA incluse



DESSERT



Mousse au chocolat du chef	Fr. 10.00
Profiteroles glacées	Fr. 10.00
Crème caramel maison	Fr. 10.00

GLACES

	sans alcool <i>ohne alcool</i>	avec alcool <i>mit alcool</i>	
Sorbet abricot (abricotine 38% vol.)	Fr. 9.00	Fr. 13.00	
<i>Sorbet Aprikose</i>			
Sorbet citron (vodka 38% vol.)	Fr. 9.00	Fr. 13.00	
<i>Sorbet Colonel (mit Vodka)</i>			
Coupe Général (Whisky 40%)		Fr. 13.00	
<i>Vanille Mit Whisky</i>			
Coupe Baileys (17% vol.)		Fr. 13.00	
<i>Vanille und mocca mit Baileys</i>			
Coupe Danmark	Fr. 12.00		
<i>Vanille mit Choco-Sauce und Rahm</i>			
Café glacé	Fr. 12.00		
<i>Ice-Cafe mit Rahm</i>			
Boule de glace avec Chantilly	Fr. 5.50		
<i>Glace mit Rahm</i>			
AROMES	Vanille	Fraise	Abricot
	Chocolat	Mocca	Citron





« Un bon repas adoucit l'esprit
et régénère le corps.
De son abondance découle
une bienveillance chaleureuse. »
Citation anonyme

Une salle décorée avec raffinement et modernité est à votre disposition pouvant accueillir jusqu'à 30 personnes. Le cadre est idéal pour un repas d'affaire ou d'entreprise, une sortie familiale, un anniversaire ou tout autre événement.

Un service attentionné fera de votre repas un moment unique et inoubliable. Nous sommes à votre disposition pour composer avec soin un menu qui réjouira vos papilles et vos convives.





La famille Zimecki vous remercie de votre visite et espère que vous ayez passé un agréable moment.

Au plaisir de vous revoir

Rejoignez-nous sur 