oresto
OSEO VALAIS

Semaine 23 / du 02 au 06 Juin 2025

oseo valais

Menu du jour avec entrée : Fr. 18.00
Plat à l'emporter : Fr. 14.00 (sans entrée)
Réservation obligatoire pour les repas sur place jusqu'à 10h00 au 027 324 80 67

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Standard	Emincé de poulet au curry rouge, lait de coco Riz parfumé Légumes verts	Tartare de bœuf à l'italienne (tomate séchée, olive parmesan) Taost	Plat Erythréen Ragoût de bœuf, lentilles et injira (crêpe)	Roastbeef Pommes country Sauce tartare maison Salade	Filet royal de cabillaud Rouille Quinotto Légumes du moment
Végétarien	Légumes et champignons de paris au curry rouge, lait de coco Riz parfumé	Tartare de légumes et œuf Taost	Plat Erythréen Lentilles et injira (crêpe)	Tomme panée Pommes country Sauce tartare maison Salade	Quinotto aux légumes et œuf poché

Suggestions et desserts du chef
Selon disponibilité des stocks et affichage sur place.

Également disponibles à l'emporter
Selon disponibilité des stocks, liste non exhaustive :

Spaghettis bolognaise ..... Fr. 7.50
Sandwich (grand) ..... Fr. 4.50
Sandwich (petit) ..... Fr. 2.50
Hamburger, frites* ..... Fr. 8.00
Kebab*, frites* ..... Fr. 6.50

Portion de frites* ..... Fr. 4.00
Croque-Monsieur ..... Fr. 3.50
Assiette de viande séchée ..... Fr. 12.50
Assiette Valaisanne ..... Fr. 11.50
Salade composée du jour ..... dès Fr. 6.50

Petite salade verte ..... Fr. 2.50
Dessert (tarte, compote ou autre) ..... Fr. 3.00
Barre de chocolat* ..... dès Fr. 1.20

Fourchette verte est un label santé décerné aux restaurants qui proposent un plat du jour équilibré en respectant les critères de la pyramide alimentaire suisse.
Notre restaurant s'engage à s'approvisionner auprès de fournisseurs garantissant l'origine des produits. Les menus sont ainsi réalisés en privilégiant des produits locaux et de saison, tout en offrant des mets équilibrés dans un environnement sain, selon le label **Cuisinons notre région**, en partenariat avec Fourchette verte.

Les mets proposés sur cette carte et qui ne sont pas signalés par un astérisque (*) sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels de cuisine selon les critères du label **Fait Maison** établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food CH. L'astérisque (*) signifie que le plat ne répond PAS aux exigences du label. Comme vous, nous aimons les sauces ! Toutefois, pour des raisons économiques et/ou sanitaires, il nous est difficile de les confectionner de A à Z. Nous recourons donc parfois à des fonds et bouillons prés cuisinés que nous embellissons, mais qui ne rentrent pas dans la définition du label.

Cuisinons notre région — En partenariat avec Fourchette verte

FAIT MAISON

Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande de votre part.