

DU MARDI AU VENDREDI A MIDI

Menu du jour (entrée-plat-dessert) 20.-

Steak minute
avec salade, frites et beurre aux herbes maison 20.-

NOS ENTREES

	<i>petite :</i>	<i>grande :</i>
Salade verte	6.50	12.-
Salade mêlée	7.50	14.-
Salade paysanne (lardons, croûtons, œufs)	11.-	21.-
Salade fraîcheur (saumon, crevettes)	13.-	24.-
Salade gourmande (magret de canard, foie gras, croûtons)		25.-
Cocktail de crevettes		13.-
Foie gras maison et son chutney		24.-

Sauce à choix pour salades : italienne ou french dressing

NOS PATES

Penne all'arrabbiata	16.-
Spaghetti bolognaise	18.-
Spaghetti carbonara	21.-
Penne au saumon	26.-
Penne à l'indienne	26.-
Lasagnes maison	24.-
Tagliatelles aux crevettes, courgettes et safran	27.-

NOS RISOTTOS

Gambas safranées	29.-
Poulet et bolets	26.-

NOS POISSONS

Filet de saumon, sauce à l'aneth	29.-
Tartare de saumon	29.-
Filets de perches meunières	36.-

Nos poissons sont accompagnés de légumes avec au choix : riz, frites ou pâtes.

NOS VIANDES

Tartare de bœuf coupé au couteau 220 gr.	29.-
Tranches à la crème	26.-
Entrecôte de cheval 220 gr.	28.-
Entrecôte de bœuf 220 gr.	29.-
Filet de bœuf 220 gr.	34.-
Entrecôte de kangourou 220 gr.	28.-
Sauces aux choix : - beurre aux herbes maison	5.-
- poivre vert	6.-
- morilles	7.-

Nos viandes sont accompagnées de légumes avec au choix : riz, frites ou pâtes.

Provenance des viandes : Bœuf : Suisse / Cheval : Europe / Volaille : Suisse-France / Kangourou : Australie / Porc : Suisse



LE CHEVAL BLANC

“CHEZ PACO”

RESTAURANT - PIZZERIA
2942 ALLE - 032 471 49 45

NOS FONDUES (pour 2 personnes minimum)

Fondue paysanne (volaille)	38.-
Fondue chinoise (volaille, bœuf, cheval)	41.-

Toutes nos fondues sont accompagnées d'une salade, frites et sauces.

NOS PIZZAS Tous les jeudis, midi et soir, pizzas à 12.-

Margherita	13.-
Napoli (anchois, câpres, olives)	16.-
Prosciutto et funghi (jambon, champignons)	16.-
Salami (salami piquant, olives)	16.-
Hawaï (jambon, ananas)	15.-
Orientale (merguez, poivrons, oignons, olives)	17.-
Carbonara (jambon, lard, œufs, crème)	20.-
Alsacienne « Sans sauce tomate » (mozzarella, jambon, lard, oignons et crème)	17.-
4 saisons (jambon, champignons, poivrons, artichauts et olives)	21.-
HC Ajoie (thon, crevettes, ail et basilic)	21.-
FC Alle (jambon, lard, oignons, œuf)	20.-
4 Fromages (mozzarella, gorgonzola, fromage de chèvre, brie)	22.-
La Rucola (rucola, copeaux de parmesan, jambon cru)	20.-
Norvégienne (saumon fumé, oignons et câpres)	23.-
Calzone (jambon, champignons, artichauts, poivrons, œuf)	19.-
Végétarienne (champignons, légumes de saison et olives)	17.-
Fruits de mer	22.-
Capricieuse (crème, chèvre, miel)	17.-
Indienne (crème, poulet, curry, ananas)	20.-
Ingrédient en supplément	1.-

POUR LES ENFANTS

Nuggets de poulet « maison » / frites + dessert	16.-
Portion de frites	6.-

NOS VINS

	1 dl	5 dl
VINS BLANCS OUVERTS		
Fendant	3.50	17.50
Epresses	4.50	22.50
Johannisberg	4.80	24.-
Côtes de Gascogne	6.50	33.-

VINS ROSÉS OUVERTS

Gamay	3.50	17.50
Dôle blanche	4.-	20.-
Œil-de-perdrix	4.80	24.-

VINS ROUGES OUVERTS

Côte du Rhône	3.-	15.-
Merlot	3.50	18.-
Montepulciano	3.50	18.-
Goron	4.-	20.-
Chianti	4.-	20.-
Pinot noir du Valais	4.80	24.-
Primitivo	4.80	24.-
Humagne	6.-	28.-

VINS ROUGES EN BOUTEILLE

	75 cl
Punta Aquila « Primitivo »	39.-
Corbières Château Ollieux Romani	42.-
el Pacto « Rioja »	42.-
Pinot Noir Aagne	44.-
Syrah	45.-
Gamaret	49.-
Humagne côteau de Sierre Bagnoud vins	49.-
Cornalin	49.-
Bolgheri rosso	69.-

Fermé dimanche et lundi.

Service traiteur

 ChezPacoAlle

Pour les personnes sujettes aux allergies :
Nous vous informons que, sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des précisions sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.