

Les Suggestions Estivales du Chef

Entrées / Portion



Le gaspacho de tomates et légumes croquants Fr.12.-
Son sorbet basilic

La salade gourmande estivale Fr.17.- Portion Fr.27.-
Variété de salades, tomates de couleurs, avocat et carottes
Agrémentée de melons, lamelles de jambon cru du Valais et copeaux de parmesan

Le melon de Cavallon au jambon cru du Valais Entrée Fr. 18.-Portion Fr. 29.-



Variétés de tomates en vinaigrette et mozzarella di bufala Suisse Fr.17.-
Son sorbet basilic

Plats

 ***La côte de bœuf Fleur d'Hérens rassie sur os 3 semaines (dès 2 personnes)  Fr.52.- par personne***
L'accompagnement qui vous fera plaisir et la variation de légumes

Le carpaccio de boeuf Suisse Fr.32.-
Roquette, tomates confites, pesto et parmesan

Le roastbeef servi froid Fr. 29.-
Sa sauce tartare
Les pommes frites maison et son bouquet de salade

 ***Les ribs d'agneau d'Evolène cuits à basse température 12h00 et grillés  Fr.25.-***
La sauce au miel
L'accompagnement qui vous fera plaisir et la variation de légumes



Nos Salades / Nos Entrées Froides et Chaudes

La petite salade mêlée Entrée Fr. 9.- Portion Fr. 16.-

La salade du berger au chèvre chaud Entrée Fr. 17.- Portion Fr. 27.-

Variété de salades et crudités, toast de chèvre chaud, miel d'acacia, éclats de noix et petits lardons grillés

 ***La salade évolénarde revisitée  Entrée Fr. 17.- Portion Fr. 27.-***

Variété de salades, lamelles de viande séchée IGP

Et fromage de nos montagnes croustillant

Le traditionnel foie gras de canard maison Fr. 24.-

Son chutney aux fruits de saison et la brioche dorée du chef

L'escalope de foie gras de canard poêlée Fr. 24.- Portion Fr. 46.-

Aux fruits de saison légèrement acidulés

Brioche dorée du chef

Le cœur de saumon cuit à basse température rosé servi froid et son tartare Fr. 19.-

Bavarois à l'avocat et sa gelée parfumée à l'orange

 ***Les filets de perches de Rarogne poêlés en persillade et jus de citron Fr. 24.-***

Perches élevées dans une eau pure des sources du Lötschberg

La sauce tartare et frites de panisse

L'os à la moelle rôti à la fleur de sel parfumé et ses croûtons Fr. 16.-

(Environ 15 minutes d'attente)

Nos Mets Terre et Eau

Le tartare de bœuf traditionnel Fr. 34.-

*Rumsteak de bœuf Suisse coupé au couteau et son assaisonnement maison
Servi avec pommes frites et pain croustillant*

Le tartare de bœuf à l'italienne Fr. 34.-

*Rumsteak de bœuf Suisse coupé au couteau
Pignons de pin, basilic, copeaux de parmesan
Jeunes oignons et huile d'olives, servi avec pommes frites et pain croustillant*

Le filet d'omble chevalier juste saisi sa sauce au beurre blanc Fr. 39.-

*Sur sa crème de pommes de terre chlorophylle
La variation de légumes et l'accompagnement qui vous fera plaisir*

Les filets de perches de Rarogne poêlés en persillade et jus de citron Fr. 45.-

*Perches élevées dans une eau pure des sources du Lötschberg
La sauce tartare maison
La variation de légumes et l'accompagnement qui vous fera plaisir*

Le duo d'agneau d'Evolène Fr. 46.-

*Toblérone d'agneau confit et la selle ou le carré en croûte d'herbes, jus brun parfumé à l'ail des ours
La variation de légumes et l'accompagnement qui vous fera plaisir*

Le suprême de volaille jaune à la malvoisie douce et aux morilles Fr. 35.-

La variation de légumes et l'accompagnement qui vous fera plaisir

Le rumsteak grillé (200 gr.) Fr. 33.-

La variation de légumes et l'accompagnement qui vous fera plaisir

Le filet de bœuf grillé (200 gr.) Fr. 44.-

La variation de légumes et l'accompagnement qui vous fera plaisir

La sauce « marchand de vin » Fr.5.-, aux poivres Fr. 4.-, forestière Fr. 6.-, le beurre maison Fr. 4.-, la croûte de tartuffo et son jus Fr.7.-

Nos Mets Montagnards

Nos Pâtes

 **L'assiette valaisanne Entrée Fr. 17.- Portion Fr. 28.-** 

(Viande séchée IGP, saucisse sèches, Jambon cru et lard sec du Valais, Fromage et tomme des Haudères

 **Le burger hérensard au bœuf Fleur d'Hérens**  **Fr. 26.-**


*Le steak haché de bœuf Fleur d'Hérens, crudités et sauce du chef, fromage à raclette des Haudères gratiné
Pain aux sésames et pommes frites maison
Possibilité sans gluten et sans lactose*

Le burger végétarien Fr. 23.-

*Galette de pommes de terre, variété de crudités et sauce guacamole
Pain aux sésames et pommes frites maison
Possibilité sans gluten et sans lactose*

La croûte au fromage au lait cru AOP des Haudères (100% végétarien) Fr. 18.- 

 **La croûte au fromage avec jambon cru du Valais et œuf Fr. 21.-** 



 **La fondue moitié-moitié (dès 2 personnes prix par pers.) Fr. 26.-**

Les pâtes carbonara Fr. 19.-

Les pâtes arabiata Fr. 18.-

Nos Mets Ambiance

« Sur Réserve »

 **La pierrade du Terroir 200 gr. Fr.49.-**  (dès 2 personnes prix par pers.)

Servie uniquement partie café ou terrasse pour une qualité d'air ambient

Médallions de bœuf Fleur d'Hérens et d'agneau d'Evolène que vous grillez sur une pierre ollaire

 **La fondue chinoise de bœuf 200 gr. Fr.39.-** (dès 2 personnes prix par pers.)

Fines tranches de bœuf coupées au couteau

Que vous cuisez dans un bouillon aux saveurs asiatiques

Supplément viande 100 gr. Fr.10.-

La pierrade et la chinoise vous sont servies avec une petite salade mêlée, pommes frites et sauces maison



Menu du Terroir



La mise en bouche

Les croquettes croustillantes

Au fromage de nos montagnes, lamelles de viande séchée de bœuf fleur d'Hérens

Pomme fruit rôtie et écume fromagère

Les filets de perches de Rarogne poêlés

En persillade et jus de citron

La sauce tartare et frites de panisse

Le duo d'agneau d'Evolène

Toblérone d'agneau confit et selle ou carré juste rôti en croûte d'herbette

Jus brun maison à l'ail des ours

La variation de légumes du moment

L'accompagnement qui vous fera plaisir

L'assiette de fromages ëntchyë no (+Fr. 7.-)

Le sorbet valaisan

(Sorbet abricot et eau de vie d'abricots luizet de Nendaz)

Avec la 1ère entrée plat et dessert Fr. 65.-

Avec la 2^{ème} entrée plat et dessert Fr. 69.- Avec les deux entrées, plat et dessert Fr. 85.-

Accord des mets et des vins (un verre à chaque plat) Avec l'accord 3 verres + Fr. 21.-

Avec l'accord 4 verres + Fr. 28.-

Menu Gourmand

La mise en bouche

*Le traditionnel foie gras de canard maison
Son chutney aux fruits de saison et sa brioche dorée*

*Le filet d'omble chevalier juste saisi
Sa sauce au beurre blanc
La crème de pommes de terre chlorophylle*

*Le filet de bœuf Suisse poêlé
La sauce aux poivres
La variation de légumes du moment
L'accompagnement qui vous fera plaisir*

L'assiette de fromages ëntchyë no (+Fr. 7.-)

L'assiette de gourmandises

Avec la 1^{ère} entrée, plat et dessert Fr. 69.-

Avec la 2^{ème} entrée Fr. 65.-

Avec les deux entrées, plat et dessert Fr. 85.-

Accord des mets et des vins (un verre à chaque plat)

Avec l'accord 3 verres + Fr. 21.- Avec l'accord 4 verres + Fr. 28.-

Le Menu Végétarien

Le gaspacho de tomates et légumes croquants

Son sorbet basilic

Ou

La salade gourmande estivale

Variété de salades, tomates de couleurs et carottes

Agrémentée de melons, avocat et copeaux de parmesan

Le risotto aux légumes de saison

Ou

Le burger végétarien

Galette de pommes de terre, variété de crudités et sauce guacamole

Son pain aux sésames

Pommes frites maison

L'assiette de fromages ëntchyë no (+Fr. 7.-)

Le tartare de pêches parfumé à la menthe

Son sorbet

Fr. 39.-

Accord des mets et des vins (un verre à chaque plat)

Avec l'accord 3 verres + Fr. 21.-

Le Coin Desserts

*La mousse aux fruits de saison et meringue maison Fr. 9.-
Son coulis*

*Le tartare de pêches parfumé à la menthe Fr. 10.-
Son sorbet*

Le duo de crème brûlée au parfum selon saison Fr 12.-

*Le moelleux au chocolat noir Fr. 14.-
Son cœur coulant au chocolat blanc
(Environ 15 minutes d'attente)*

*L'assiette de gourmandises du chef Fr. 14.-
Variation surprise de nos différents desserts*

Le choix de fromage « äntchyë no » Fr. 12.-



Les Glaces

La boule de glace Fr. 3.50

Le clown 1 boule Fr. 4.- 2 boules 8.-

Arômes au choix

La meringue glacée Fr. 9.-

Glace vanille et fraise, meringue et crème chantilly

Le frappé glacé Fr. 8.-

Arômes au choix

La coupe Danemark Fr. 12.-

3 boules de glace vanille, chocolat chaud maison et crème chantilly

La coupe Alexandra Fr. 12.-

3 boules de glace vanille, caramel chaud maison et crème chantilly

Le café glacé Fr. 12.-

3 boules de glace café, café chaud et crème chantilly

La coupe aux noix Fr. 12.-

2 boules de glace vanille, cerneaux de noix caramélisés, caramel chaud maison et crème chantilly

La coupe aux fruits des bois Fr. 13.-

2 boules de glace vanille, fruits des bois chauds et crème chantilly

La coupe Bailey's Fr. 14.-

2 boules de glace vanille, 1 boule de glace café, verre de Bailey's et crème chantilly

La coupe « Général » Fr. 14.-

3 boules de glace vanille et verre de Whisky

Le sorbet valaisan Fr. 14.-

3 boules de sorbet abricot et eau de vie d'abricots luizet de Nendaz

Le sorbet « Colonel » Fr. 14.-

3 boules de sorbet citron et verre de vodka

Le sorbet Framboise Fr. 14.-

3 boules de sorbet framboise et verre de liqueur de framboises

Le sorbet williams Fr. 14.-

3 boules de sorbet poire et verre de liqueur de williamine

