

Nos Salades / Nos Entrées Froides et Chaudes

La petite salade mêlée Entrée Fr. 8.- Portion Fr. 14.-

La salade de chèvre chaud pané aux éclats de noix Entrée Fr. 17.- Portion Fr. 24.-

Variété de salades et crudités, vinaigrette au miel

 ***La salade évolénarde revisitée  Entrée Fr. 17.- Portion Fr. 24.-***

*Variété de salades, lamelles de jambon cru du Valais
Et bâtonnets de fromage des Haudères croustillants*

Le traditionnel foie gras maison Fr.24.-

*Son chutney pomme, poire ananas et balsamique
Son pain d'épices*

Le capuccino de potiron et sa chantilly aux noisettes Fr.12.-

Le filet d'omble chevalier grillé sur peau Fr.21.-

Sa sauce au beurre blanc et son riz noir vénéré

L'escalope de foie gras de canard poêlée Fr. 24.- Portion Fr. 45.-

Son chutney aux fruits de saison et son pain brioché

L'œuf parfait sur sa tombée de poireaux chantilly Fr.18.-

Sauce Au chorizo et curry

Les escargots en deux façons Fr.20.-

En baguette de tappenade et traditionnel panés et crème d'ail

L'os à la moelle rôti à la fleur de sel parfumé et son pain toasté Fr. 16.-

(Environ 15 minutes d'attente)

Nos Mets Terre et Eau

 **Le tartare de bœuf traditionnel Fr. 34.-**

Servi avec pommes frites et pain toasté

 **Le filet de bœuf snacké « comme un Rossini » Fr. 49.-**

Foie gras de canard poêlé

Sauce à l'échalote et au vin rouge.

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. 46.-**

La sauce tartare maison

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

Le suprême de volaille jaune aux morilles Fr. 33.-

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

 **Le duo d'agneau d'Evolène  Fr. 46.-**

Le bonbon d'agneau confit et les médaillons de carré en croûte

Jus brun parfumé aux herbes de nos montagnes

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

 **Le rumsteak grillé Fr. 34.-**

 **Le filet de bœuf grillé Fr. 44.-**

La sauce aux échalotes et vin rouge Fr.5.-, aux poivres Fr. 4.-, aux morilles Fr. 9.-, le beurre maison Fr. 4.-

Nos mets vous sont servis avec une garniture de légumes de saison et l'accompagnement qui vous fera plaisir

Gratin dauphinois, pommes frites maison, pâtes ou riz.

Nos Mets Montagnards / Nos Pâtes

 **L'assiette valaisanne Entrée Fr. 18.- 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 d'Hérens Fr. 26.-**

*Le steak haché de bœuf Fleur d'Hérens, crudités et sauce du chef, fromage à raclette des Haudères gratiné
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. 22.-** 

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

 **La tartiflette revisitée à l'évolénarde Fr. 26.-** 

Aux saveurs de pommes de terre, lardons, oignons et fromage à raclette des haudères



Les pâtes napolitaine Fr. 18.-


Les pâtes arabiata Fr. 19.-

Les pâtes carbonara Fr. 19.-

Nos Mets Ambiance

« Sur Réserve »

 **La pierrade du Terroir 200 gr. Fr.49.-**  (dès 2 personnes prix par pers.)
Médailles de bœuf 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 boeuf 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 jambon cru du Valais
Sur un bouquet de salade*

*Les filets de perches de Rarogne poêlés
En persillade et jus de citron
La sauce tartare et riz noir vénéré*

 *Le duo d'agneau d'Evolène* 

*Bonbon d'agneau confit
Et médaillons en croûte
Jus brun maison parfumé aux herbes de montagnes
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. 86.-

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

Avec l'accord 3 verres + Fr. 22.-Avec l'accord 4 verres + Fr. 29.-

Menu Gourmand

La mise en bouche

Le traditionnel foie gras maison

Son chutney pomme, poire ananas et balsamique

Son pain d'épices

Le filet d'omble chevalier grillé sur peau

Sa sauce au beurre blanc

Riz noir vénéré

Le filet de bœuf Suisse grillé à la plancha

La sauce aux poivres ou au vin et échalotes

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. 86.-

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

Avec l'accord 3 verres + Fr. 22.- Avec l'accord 4 verres + Fr. 29.-

Le Menu Végétarien

*La salade de chèvre chaud pané aux éclats de noix
Variété de salades et crudités
Vinaigrette au miel*

Ou

*Le capuccino de potiron et sa chantilly aux noisettes

*L'œuf parfait sur sa tombée de poireaux chantilly
Espuma au curry
L'accompagnement qui vous fera plaisir*

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

*Les clémentines juste poêlées
Sur leur crumble et boule de glace
Fr. 36.-*

*Accord des mets et des vins (un verre à chaque plat)
Avec l'accord 3 verres + Fr. 22.-*

Le Coin Desserts

L'île flottante Fr.10.-

Sa crème anglaise et son caramel au beurre salé

La pomme au four de maman Nathalie en feuilletage Fr. 14.-

Son caramel au beurre salé et sa glace cannelle

(Environ 15 minutes d'attente)

Les clémentines juste poêlées Fr. 10.-

Sur leur crumble et boule de glace

Le duo de crème brûlée à la vanille de Madagascar et à la pistache Fr 12.-

Le moelleux au chocolat noir son cœur coulant Fr. 14.-

Sur sa crème anglaise

(Environ 15 minutes d'attente)

L'assiette de douceurs Fr. 14.-

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

Les Glaces

La boule de glace fr. 3.50

Le clown Fr. 7.50

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.-

Glace vanille, chocolat chaud maison et crème chantilly

La coupe Alexandra Fr. 12.-

Glace vanille, caramel chaud maison et crème chantilly

Le café glacé Fr. 12.-

Glace café, café chaud et crème chantilly

La coupe aux noix Fr. 13.-

Glace vanille et noisettes, cerneaux de noix caramélisés, caramel chaud maison et crème chantilly

La coupe aux fruits des bois Fr. 13.-

Glace vanille, sorbet aux fruits des bois, fruits des bois chauds et crème chantilly

La coupe Bailey's Fr.14.-

Glace vanille, glace café, verre de Bailey's et crème chantilly

La coupe « Général » Fr. 14.-

Glace vanille et verre de Whisky

Le sorbet valaisan Fr. 14.-

Sorbet abricot et eau de vie d'abricots luitzet de Nendaz

Le sorbet « Colonel » Fr. 14.-

Sorbet citron et verre de vodka

