



*Nous sommes heureux de vous accueillir
Régaler nos clients avec de bons petits plats est notre priorité, mais peut prendre du temps, merci de votre compréhension.*

La provenance de nos mets

*Le restaurant est labellisé saveurs du Valais
Gage de qualité et d'utilisation de nombreux produits du terroir
Et fait partie de l'association Fleur d'Hérens du Valais.
Les produits régionaux proviennent :*



Pour la viande fleur d'Hérens
*De nos paysans locaux de l'association
Pannatier Marius, Famille Pralong*

Pour les salaisons artisanales
De la boucherie Brumann-Follonier à Granges

L'agneau d'Evolène
Nous est fourni par Pralong Alphonse

Nos fromages
*Proviennent de la laiterie centrale des Haudères
Nous vous proposons des produits frais en toute saison Sélectionnés principalement en Valais*

Allergies/ intolérances/ végétarien / végétalien
*Si vous avez des allergies ou intolérances, ou mangez Vegan. N'hésitez pas à nous le faire savoir.
Sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances*




Les Suggestions du Chef


*Le gaspacho maison Fr.12.-
Ses petits croûtons dorés et son sorbet basilic*

Le tartare de saumon son guacamole d'avocat et zeste de citron vert Fr.18.-/ Fr.31.-




 *Le roastbeef et sa sauce tartare servi froid Fr.32.-
Les pommes frites maison
Et son bouquet de salade verte*



*Les médaillons de steak de bœuf Fleur D'Hérens grillés  Fr.40.-
De la ferme de Marius Pannatier
L'accompagnement qui vous fera plaisir
La garniture de légumes*



*Les ribs d'agneau d'Evolène cuits à basse température et grillés Fr.26.- 
La sauce barbecue
L'accompagnement qui vous fera plaisir
La garniture de légumes*

 *Le tiramisu aux abricots luizet de Nendaz revisité Fr. 12.-*

BonAppetit!
BonAppetit!
BonAppetit!



Nos Salades / Nos Entrées Froides et Chaudes

La petite salade mêlée Entrée Fr. 8.- Portion Fr. 15.-

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

Variété de salades et crudités, petits lardons grillés et 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

 ***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 traditionnel foie gras maison Fr.24.-

Son chutney aux fruits de saison

Son pain d'épices

Les gambas grillées en persillade et déglacées au balsamique Fr.17.-

Le filet d'omble chevalier grillé sur peau Fr.20.-

Sa fricassée de pleurotes et émulsion aux morilles

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


Son chutney aux fruits de saison et son pain d'épices


L'os à la moelle rôti au miel et au romarin et son pain toasté Fr. 15.-

(Environ 15 minutes d'attente)

Nos Mets Terre et Eau


 **Le tartare de bœuf traditionnel Fr.34.-**
Rumsteak de bœuf Suisse coupé au couteau

 **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



 **Le filet de bœuf snacké « comme un Rossini » Fr.52.-**
Foie gras de canard poêlé, sauce à l'échalote et au vin rouge.

Les gambas grillées en persillade et déglacées au balsamique Fr.32.-

Le filet d'omble chevalier grillé sur peau Fr.39.-
Sa fricassée de pleurotes et émulsion aux morilles

 **Les filets de truite de Vionnaz poêlés Fr.39.-**
La sauce vierge aux agrumes

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

 **Le duo d'agneau d'Evolène  Fr.45.-**
Le bonbon d'agneau confit et les médaillons en croûte d'épices
Jus brun parfumé aux herbes de nos montagnes

Nos mets vous sont servis avec une garniture de légumes et l'accompagnement qui vous fera plaisir
Gratin dauphinois, pommes frites, riz ou pâtes

Nos Viandes Grillées / Mets Montagnards et Pâtes

 *Les médaillons de rumsteak grillés Fr. 34.-*

 *Le filet de bœuf grillé Fr. 46.-*

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.*



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
Pommes frites. Possibilité sans gluten et sans lactose*



Le burger à l'agneau d'Evolène Fr. 26.-

*Le steak haché d'agneau d'Evolène, crudités et sauce du chef, fromage à raclette des Haudères gratiné
Pommes frites. 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.-

Les pâtes bolognaise Fr. 19.-

Les pâtes carbonara Fr. 19.-

Nos Mets Ambiance

« Sur Réserve »



La pierrade du Terroir 200 gr. Fr.52.- (dès 2 personnes prix par pers.)
Médallions de bœuf d'Hérens et d'agneau d'Evolène que vous grillez sur une pierre ollaire

La fondue chinoise de bœuf 200 gr. Fr.41.- (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



La mise en bouche

Les croquettes croustillantes

Au fromage de nos montagnes

Lamelles de jambon cru et viande séchée du Valais

Crème fromagère

Le filet de truite de Vionnaz

La sauce vierge aux agrumes

Le duo d'agneau d'Evolène de la bergerie de Pralong Fonfon

Le jus brun aux herbes de nos 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. 85.-

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 aux fruits de saison

Son pain d'épices

Le filet d'omble chevalier grillé sur peau

Sa fricassée de pleurotes et émulsion aux morilles

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, plat et dessert Fr. 66.-

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. 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

La tartine estivale

Aux saveurs de tomates, basilic, pesto, salade et crudités diverses

Le burger végétarien

Pain aux graines de sésame

Galette de pois chiche, fromage frais aux herbes

Crudités et salade verte

Servi avec les pommes frites maison

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

La pavlova aux fraises et rhubarbes

Fr. 44.-

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

Avec l'accord 2 verres + Fr. 15.-

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

Le Coin Desserts

La pavlova aux fraises et rhubarbes Fr. 12.-

*La tarte tatin aux pommes caramélisées Fr. 14.-
Sa glace vanille et chantilly
(Environ 15 minutes d'attente)*

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

*Les profiteroles glacées Fr. 14.-
Chocolat chaud maison et chantilly*

*Le moelleux au chocolat noir son cœur coulant Fr. 14.-
Sa crème glacée
(Environ 15 minutes d'attente)*

L'assiette de douceurs Fr. 14.-

Le choix de fromage « äntchyë 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

