

# *Nos Salades / Nos Entrées Froides et Chaudes*



 *La salade mêlée de saison Entrée Fr.9.- 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*


  *La salade au fromage des Haudères croustillant*  *Entrée Fr. 17.- Portion Fr. 24.-*  
*Variété de salades, crudités et bâtonnets de fromage à raclette croustillants*


 *La salade évolénarde revisitée*  *Entrée Fr.17.- Portion Fr.24.-*  
*Aux croquettes de jambon cru du Valais et fromage des Haudères panées aux éclats de noix*  
*Variété de salades et crudités*

*Le duo de foie gras maison et poêlé flambé à la chartreuse Fr.25.-*  
*Son chutney pomme, poire et betterave*  
*Son pain brioché et toasté*

 *La terrine maison du chef au bœuf Fleur d'Hérens*  *Fr.18.-*  
*Son pain toasté*

 *Le velouté hivernal et sa quenelle de crème montée Fr.12.-*

 *Les Samossas farçis a la julienne de légumes « façon réunionnaise » Fr.14.-*  
*Sauce thaï*

 *Le filet de truite de Vionnaz à la cème de johannisberg Fr.20.-*

*L'os à la moelle rôti à la fleur de sel Fr.16.-*  
*Son pain toasté (Environ 15 minutes d'attente)*

## *Nos Mets Terre et Eau*

 **Le tartare de bœuf traditionnel Fr.36.-**

*Servi avec pommes frites et pain toasté*

**Le filet d'omble chevalier grillé sur peau Fr.39.-**



*Sa fricassée de pleurotes et émulsion aux morilles*

 **Le filet de truite de Vionnaz à la crème de johannisberg Fr.39.-**

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

 **L'émincé de filet de bœuf façon Stroganoff Fr.44.-**

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

 **La découverte autour de l'agneau d'Evolène  Fr.46.-**

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

 **Les médaillons de rumsteak grillés Fr.36.-**

 **Le filet de bœuf grillé Fr.46.-**


**Les sauces : Au poivre Fr.5.-, aux morilles Fr.9.-, le beurre maison Fr.5.-**

*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*

 **La poitrine de poulet au lard valaisan et gratiné au fromage des Haudères Fr.29.-** 

*L'accompagnement qui vous fera plaisir*

 **Les ribs d'agneau d'Evolène grillés et caramélisés Fr.32.-** 




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

 **Le burger hérensard au bœuf d'Hérens Fr.28.-** 



*Le steak haché de bœuf d'Hérens, sauce du chef, rösti, fromage à raclette des Haudères gratiné  
Lard grillé et crudités. Servi avec ses frites maison. Possibilité sans gluten et sans lactose*

 **Le burger végétarien Fr. 25.-**

*Galette de légumes et de rösti, fromage gratiné, sauce du chef et variété de crudités  
Pommes frites maison. Possibilité sans gluten et sans lactose*

  **La croûte au fromage au lait cru AOP des Haudères 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. 22.-*

 **Les pâtes à l'arabiata Fr.20 .-**


*Les pâtes carbonara Fr.22.-*

*« Sur Réserve »*  
*Nos Mets Ambiance*

*Pour une qualité d'air ambiant, ces mets vous sont servis de préférence à la partie café ou la ventilation est plus performante.*

 **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 raclette au fromage au lait cru des Haudères**   
( dès 6 personnes prix par pers.)Fr.35.-

 **La raclette au fromage au lait cru des Haudères et son assiette valaisanne**   
( Dès 6 personnes prix par pers.)Fr.48.-



*La mise en bouche*

\*\*\*

*La terrine maison du chef au bœuf Fleur d'Hérens  
Son pain de campagne toasté*

\*\*\*

*Le filet de truite de Vionnaz  
A la crème de johannisberg*

\*\*\*

*La découverte autour de l'agneau d'Evolène  
La variation de légumes du moment  
L'accompagnement qui vous fera plaisir*

\*\*\*

*L'assiette de fromages èntchyë no (+Fr.8.-)*

\*\*\*

*Le sorbet valaisan*

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

*Ou le dessert qui vous fera plaisir*

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

*Avec la 2<sup>ème</sup> 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 mi-cuit de foie gras maison  
Son chutney pomme, poire et betterave  
Son pain brioché toasté*

\*\*\*

*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 au poivre  
La variation de légumes du moment  
L'accompagnement qui vous fera plaisir*

\*\*\*

*L'assiette de fromages äntchyë no (+Fr.8.-)*

\*\*\*

*L'assiette de gourmandises*

*Avec la 1<sup>ère</sup> entrée, plat et dessert Fr.72.-*

*Avec la 2<sup>ème</sup> entrée Fr.69.-*

*Avec les deux entrées, plat et dessert Fr.89.-*

*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 fraîcheur composée*

*Ou*

*Le velouté hivernal et sa quenelle de crème montée*

\*\*\*

*Le burger végétarien*

*Galette de légumes et de rösti, fromage gratiné, sauce du chef et variété de crudités  
Pommes frites maison. Possibilité sans gluten et sans lactose*

*Ou*

*Les Samossas farcis a la julienne de légumes « façon réunionnaise »  
Sauce thaï*

\*\*\*

*L'assiette de fromages ëntchyë no (+Fr.8.-)*

\*\*\*

*Le tiramisu surprise*

*Revisité par Carine*

*Fr.42.-*

*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 tarte de saison Fr.6.-*

*La pavlova aux clémentines poêlées légèrement parfumées au gingembre Fr.14.-  
Son sorbet*

*Notre tiramisu surprise Fr.14.-  
Revisité par Carine*

*La pomme fondante cuite au four Fr. 14.-  
Son caramel au beurre salé et sa quenelle de glace vanille*

*La crème brûlée à la vanille cacao de Nouvelle-Calédonie Fr.14.-*

*Le moelleux au chocolat noir à la fleur de sel, son cœur coulant Fr.15.-  
Son sorbet framboise  
(Environ 15 minutes d'attente)*

*L'assiette de gourmandise Fr.15.-*

*Le choix de fromage « ëntchyë no » Fr.13.-*



# *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*





*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*

