



*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.*

*Les plats et ingrédients sont susceptibles de varier selon les arrivages et qualité de produits.*

*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 la boucherie Borgeaud abattoir cantonal ainsi que de nos paysans locaux de l'association  
Pour les salaisons artisanales De la boucherie Brumann-Follonier à Granges Et de la boucherie Borgeaud à Martigny  
L'agneau d'Evolène Nous est fourni par Pralong Alphonse*

*Les filets de truites de Vionnaz*

*Nos fromages Proviennent de la laiterie centrale des Haudères et de l'alpage de Chemeuil*

*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*

*Nous vous souhaitons une belle dégustation.*

## *Les Suggestions du chef*


 **La salade printanière Entrée Fr. 17.- Portion Fr. 24.-**  
*Aux saveurs d'asperges (selon arrivage) de baby tomates et oeuf*  
*Variété de salades, crudités et herbettes*

 **L'entrecôte de bœuf d'Hérens Fr.45.-**  
*La garniture de légumes*  
*Et l'accompagnement qui vous fera plaisir*





## *Nos Salades / Nos Entrées Froides et Chaudes*

 **La salade mêlée de saison Entrée Fr.9.- Portion Fr.15.-**


 **La salade au chèvre chaud pané Entrée Fr. 17.- Portion Fr. 24.-**  
*Variété de salades et crudités, petits lardons grillés et éclats de noix*

 **La salade évolénarde revisitée  Entrée Fr.17.- Portion Fr.24.-**  
**Aux croquettes croustillantes de fromage des Haudères et lamelles de jambon cru du Valais**  
*Variété de salades et crudités (possibilité végétarien) *

**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 chutney aux fruits de saison et son pain toasté*

 **Le velouté printanier en cappuccino Fr.12.-**

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

**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.-**

*Rumsteak de bœuf Suisse coupé au couteau  
Servi avec pommes frites et pain toasté*

 **Le tartare de bœuf à l'italienne Fr.38.-**

*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 toasté*

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



*Sa sauce hollandaise parfumée au pamplemousse et citron vert  
La variation de légumes et l'accompagnement qui vous fera plaisir*

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

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

 **Le filet de bœuf snacké « comme un Rossini » Fr.55.-**

*Foie gras de canard poêlé, sauce à l'échalote et au vin rouge.*

 **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.-, la sauce à l'échalote et au vin rouge Fr.6.-, 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*

 **Le cordon bleu de volaille au jambon cru du Valais et fromage des Haudères 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.-**

*Pour une qualité d'air ambiant, la fondue vous est servie de préférence à la partie café ou la ventilation est plus performante.*

*Les pâtes bolognaise Fr. 22.-*

 *Les pâtes au pesto Fr.20 .-*

*Les pâtes carbonara Fr.22.-*

## *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.)*

*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.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*

*« Sur Réservation »*

  **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 chutney et son pain de campagne toasté*

\*\*\*

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

\*\*\*

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

\*\*\*

*L'assiette de fromages ëntchyë 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 aux fruits de saison  
Son pain brioché toasté*

\*\*\*

*Le filet d'omble chevalier grillé sur peau  
Son émulsion hollandaise parfumée au pamplemousse et citron vert  
Son risotto*

\*\*\*

*Le filet de bœuf Suisse grillé  
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  
Ou le dessert qui vous fera plaisir*

*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 printanier en cappuccino*

\*\*\*

*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 médaillons de seitan grillés*

*Sauce façon stroganoff*

*L'accompagnement qui vous fera plaisir*

\*\*\*

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

\*\*\*

*La pavlova aux fruits de saison*

*Son sorbet*

*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 fruits de saison Fr.14.-  
Son sorbet*

*L'entremet mousse au citron avec son cœur framboise Fr.14.-  
Sur son biscuit madeleine*

*La mousse à la fraise et sa compotée de rhubarbe Fr. 14.-  
Sur son biscuit streusel aux amandes*

*La crème brûlée à la vanille de Madagascar Fr.14.-*

*Le moelleux au chocolat noir à la fleur de sel, son cœur coulant Fr.15.-  
Son sorbet passion  
(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 luzet de Nendaz*

**Le sorbet « Colonel » Fr.14.-**

*Sorbet citron et verre de vodka*

