











Nos Entrées

 <i>La terrine maison à l'agneau d'Evolène</i>  <i>Légumes aux pickles et sauce tartare</i>	<i>Fr. 18.-</i>
 <i>La terrine maison au bœuf « Fleur d'Hérens »</i>  <i>Pistaches torréfiées et son confit d'oignons rouges</i> <i>Sur un pain de campagne</i>	<i>Fr. 18.-</i>
<i>Les filets d'omble chevalier snackés</i> <i>Sa sauce au beurre blanc</i> <i>Sur un risotto de riz noir vénéré au crabe</i>	<i>Fr. 19.-</i>
<i>L'escalope de foie gras de canard poêlée</i> <i>Chutney aux fruits et brioche dorée</i>	<i>Entrée Fr. 23.-</i> <i>Portion Fr. 42.-</i>
<i>Los à la moelle rôti à la fleur de sel</i> <i>(Environ 15 minutes d'attente)</i> <i>Son pain grillé et son bouquet de salade</i>	<i>Fr. 14.-</i>
 <i>La joue de bœuf d'Hérens confite à basse température</i> <i>(selon arrivage)</i> <i>Revisitée façon parmentier</i>	<i>Fr. 18.-</i>
 <i>Les petites croquettes de fromage des Haudères</i>  <i>Sur un bouquet de salade et coulis de circonstance</i> <i>(100% végétarien)</i>	<i>Fr. 14.-</i>


Nos Salades

	<i>Entrée</i>	<i>Portion</i>
<i>La salade mêlée (100% végétarien)</i>	<i>Fr. 7.-</i>	<i>Fr. 14.-</i>
 <i>La salade évolénarde revisitée</i>  <i>Variété de salades et crudités</i> <i>Et croquettes de fromage (100% végétarien)</i>	<i>Fr. 16.-</i>	<i>Fr. 23.-</i>
<i>La salade du berger</i> <i>Variété de salades et crudités</i> <i>Chèvre en feuilleté et lardons grillés</i> <i>Miel d'acacia et lamelles de pommes</i>	<i>Fr. 16.-</i>	<i>Fr. 23.-</i>
<i>La salade tiède de blanc de volaille</i> <i>Variété de salades et crudités</i> <i>Pommes de terre et champignons sautés</i>	<i>Fr. 16.-</i>	<i>Fr. 23.-</i>


Nos Plats

 **Le tartare de bœuf traditionnel**
Servi avec pommes frites et pain toast

Fr. 33.-

 **Le grenadin de veau aux morilles**
La tombée de légumes de saison et garniture au choix

Fr. 39.-

 **Le filet de bœuf snacké « comme un Rossini »**
Moelle fondante et foie gras de canard poêlé
Sa sauce à l'humagne rouge
La tombée de légumes de saison et garniture au choix

Fr. 48.-


La cassolette de poêlée de rognon de veau en persillade
La tombée de légumes de saison et garniture au choix



Fr. 35.-

Le sauté de suprême de poulet au curry rouge
Lait de coco et légumes et son riz sauvage façon pilaw

Fr. 29.-

 **La découverte autour de l'agneau d'Evolène** Fr. 39.-
Jus brun parfumé aux herbes
La tombée de légumes de saison et garniture au choix

 **La joue de bœuf d'Hérens confite à basse température** Fr. 33.-
(Selon arrivage) Accompagnée de son petit jus brun
Façon parmentier
La tombée de légumes de saison

 **Le burger valaisan au bœuf Fleur d'Hérens**  Fr. 25.-
Préparé par nos soins
Tomate, salade, oignons rouges et fromage à raclette gratiné
La sauce du chef et son véritable pain de nos boulangers
Pommes frites maison

Notre choix de garniture : Gratin dauphinois, pommes frites maison,
Riz sauvage façon pilaw ou pâtes.

*Du projet Pasto de la Confédération
De l'association Fleur d'Hérens du Valais Selon arrivage*

160 gr. 200 gr.

 <i>Le filet de bœuf Fleur d'Hérens</i>	<i>Fr. 49.-</i>	<i>Fr. 59.-</i>
 <i>Le rumsteck de bœuf Fleur d'Hérens</i>	<i>Fr. 39.-</i>	<i>Fr. 49.-</i>

 *La Viande Suisse*

160 gr. 200 gr.

 <i>Le tournedos</i>	<i>Fr. 39.-</i>	<i>Fr. 46.-</i>
 <i>Le rumsteck</i>	<i>Fr. 30.-</i>	<i>Fr. 37.-</i>

Nos Sauces

<i>La sauce aux morilles</i>	<i>Fr. 9.-</i>
<i>La sauce à l'humagne rouge</i>	<i>Fr. 7.-</i>
<i>La sauce au poivre vert</i>	<i>Fr. 5.-</i>
<i>Le beurre maison</i>	<i>Fr. 4.-</i>

Nos viandes sont servies avec une petite salade mêlée

Des légumes de saison et à votre convenance

La garniture qui accompagnera le tout

Notre choix de garniture : Gratin dauphinois, pommes frites maison,

Riz pilaw ou pâtes.

Nos Plats Ambiance


Nos plats d'ambiance vous sont servis dès 2 personnes.

Prix par personne.

Pour une qualité d'air ambiant, nous servons ces mets

A la partie café ou la ventilation est plus performante et en terrasse


 *La pierrade de boeuf* 200 gr. *Fr. 39.-* 300gr. *Fr. 49.-*
Médailles de rumsteak de bœuf, champignons frais et échalotes
Que vous grillez sur une pierre ollaire

 *La pierrade traditionnelle* 200 gr. *Fr. 42.-* 300gr. *Fr. 52.-*
Médailles de filet de bœuf, de suprême de poulet et de veau
Champignons frais et échalotes. Que vous grillez sur une pierre ollaire

 *La pierrade du Terroir*  
200 gr. *Fr. 48.-* 300 gr. *Fr. 58.-*
Médailles de bœuf fleur d'Hérens et d'agneau d'Evolène
Champignons frais et échalotes. Que vous grillez sur une pierre ollaire

 *La bourguignonne avec le filet de bœuf*
200 gr. *Fr. 46.-* 300 gr. *Fr. 56.-*

 *La bourguignonne avec le rumsteck de boeuf*
200 gr. *Fr. 39.-* 300 gr. *Fr. 49.-*

 *La fondue chinoise de bœuf*
200 gr. *Fr. 39.-* 300 gr. *Fr. 49.-*
Fines tranches de boeuf coupées au couteau
Que vous cuisez dans un bouillon au satay et légumes

*Nos plats vous sont servis avec la petite salade mêlée,
Pommes frites ou riz, pilaw et quatre sauces et garnitures*

Le Coin Valaisan

*Le restaurant est labellisé saveurs du Valais
Et fait partie de l'association Fleur d'Hérens*



Du Grenier

Entrée

Portion

La palette valaisanne

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

Fr. 16.-

Fr. 26.-

La palette de viande séchée IGP

Fr. 18.-

Fr. 29.-

Nos Mets au Fromage De Chez Nous

Avec le fromage au lait cru AOP des Haudères

 *La croûte au fromage (100% végétarien)* *Fr. 17.-*

 *La croûte au fromage avec jambon cru et œuf* *Fr. 18.-*

 *La croûte au fromage revisitée* *Fr. 18.-*

Au jambon cru

Et à la crème de champignons de Paris frais aux herbes

 *La fondue moitié-moitié* *200 gr. Fr. 24.-*

(Gruyère et vacherin fribourgeois) (100% végétarien)

 *La fondue moitié-moitié avec chantilly* *200 gr. Fr. 29.-*

(Gruyère et vacherin fribourgeois) (100% végétarien)


 *La fondue aux tomates* *200 gr. Fr. 26.-*

(Gruyère et vacherin fribourgeois) (100% végétarien)

La fondue vous est servie dès 2 personnes, Prix par personne

Pour une qualité d'air ambiant la fondue est servie de préférence

A la partie café ou la ventilation est plus performante

 *La raclette et ses garnitures (100% végétarien)* *Fr. 26.-*

 *La raclette et sa petite palette valaisanne* *Fr. 39.-*

La raclette vous est servie dès 4 personnes

Prix par personne



Notre Menu Du Terroir



La mise en bouche

*1^{ère} entrée : Les croquettes de fromage des Haudères croustillantes
Sur un bouquet de salade*

Ou

*Le duo de terrine maison de bœuf et d'agneau
Confit d'oignons rouges, légumes en pikles
Et pain de campagne toasté*

*2^{ème} entrée : La joue de bœuf d'Hérens confite à basse température
Façon parmentier*

Ou

*Les filets de perches du Jötschberg meunière
La sauce tartare et son riz sauvage façon pilaw*

Le duo du terroir

*Médailles de bœuf Fleur d'Hérens
Et d'agneau d'Evolène en croûte d'herbettes*

Leur jus brun

La tombée de légumes de saison et garniture au choix

*Le choix de fromage de nos alpages (*Fr. 7.-)*

Lassiette de gourmandises

Avec une entrée au choix, plat et dessert Fr. 66.-

Avec deux entrées au choix, plat et dessert Fr. 82.-

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.-*

Notre Menu Suggestion



La mise en bouche

*L'escalope de foie gras de canard poêlée
Son chutney aux fruits et sa brioche dorée*

Ou

*Les filets d'omble chevalier snackés
Sur un risotto de riz noir vénéré au crabe*

La sauce au beurre blanc

 *La découverte autour de l'agneau d'Evolène* 

Jus brun parfumé aux herbes

La tombée de légumes de saison et garniture au choix

Ou

Le grenadin de veau aux morilles

La tombée de légumes de saison et garniture au choix

 *Le tourmedos grillé à la plancha*

La sauce au poivre vert

La tombée de légumes de saison et garniture au choix

Le choix de fromage (Fr.7.-)*

Lassiette de gourmandises

Fr. 62.-

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.-*

Notre Côté Lac et Mer

Les traditionnels filets de perches du Lötschberg meunière Fr. 44.-
Sa sauce tartare maison
La tombée de légumes et garniture aux choix

Les filets d'omble chevalier Fr. 36.-
Sur un risotto de riz noir vénéré au crabe
La sauce au beurre blanc

Le poisson du jour frais selon arrivage Fr...

Nos Pâtes

A l'arrabiata Fr. 18.-

Au pesto Fr. 18.-

A la carbonara Fr. 19.-

Les tortellini à la ricotta et pousses d'épinards Fr. 25.-
Tomates semi-séchées et mascarpone

Les pâtes du montagnard Fr. 22.-
Aux lardons, échalotes et pommes de terre
Fromage des Haudères gratiné et crème

Notre Menu Végétarien

*La crème de nos potagers
Ou
La salade fraîcheur et sa vinaigrette maison*

*Le riz sauvage sauté aux légumes façon « Nasy goreng »
Et sa sauce au curry rouge
Ou
Les pâtes à l'arrabiata ou au pesto
A votre convenance*

*La tarte tatin aux pommes caramélisées
Sa glace vanille et crème chantilly*

Fr. 35.-

*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.-*

Nos Desserts

Les profiteroles revisitées à la pistache et au chocolat Fr. 12.-

*La découverte du brownies en mille-feuilles Fr. 12.-
Sa crème pâtissière betterave et framboises*

La crème brûlée à la fève de tonka et à la vanille de Madagascar Fr. 12.-

La pana cotta à la mangue et son coulis passion Fr.11.-

*La traditionnelle tarte tatin aux pommes caramélisées servie tiède Fr. 11.-
Sa glace à la vanille et sa crème chantilly*

Le café gourmand Fr. 14.-

Le choix de fromage Fr. 12.-

Vous avez passé un agréable moment dans notre établissement.

N'hésitez pas à partager votre expérience sur les réseaux sociaux (tripadvisor, facebook, Google, instagram..)

C'est avec plaisir que nous découvrons vos commentaires, avis et photos.

Si vous rencontrez un problème, n'hésitez pas à nous en faire part directement.

Nous sommes à l'écoute de notre clientèle et ferons notre possible pour remédier à la situation.



Nos Glaces

Le clown Fr. 7.-

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. 11.-

Glace vanille, chocolat chaud maison et crème chantilly

La coupe Alexandra Fr. 11.-

Glace vanille, caramel chaud maison et crème chantilly

Le café glacé Fr. 11.-

Glace café, café chaud et crème chantilly

La coupe aux noix Fr. 12.-

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

La coupe aux fruits des bois Fr. 12.-

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

La coupe « Belle-Hélène » Fr. 12.-

Glace vanille, poire au sirop préparée par nos soins

Chocolat chaud maison et crème chantilly

La coupe Bailey's Fr. 12.-

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

La coupe « Général » Fr. 12.-

Glace vanille et verre de Whisky

Le sorbet valaisan Fr. 12.-

Sorbet abricot et verre d'abricotine

Le sorbet « Colonel » Fr. 12.-

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.*

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 Favre-Sierro à Héremence ainsi que de nos paysans locaux de l'association

Pour les salaisons artisanales De la boucherie Brumann-Follonier à Granges Et de la boucherie Favre-Sierro à Héremence

Lagneau d'Evolène Nous est fourni par Pralong Alphonse

Les filets de perches du Lötschberg Os

Nos fromages Proviennent de la laiterie centrale des Haudères et des alpages de Novelett et Chemeuil

Les légumes De la maison Masserey à Saxon les asperges de chez René May à Saillon

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.

