







Nos Entrées

-  **La terrine maison au bœuf « Fleur d' Hérens »**  **Fr. 18.-**
Son croquant de pistaches et chutney aux fruits
Accompagnée de sa sauce gribiche sur un pain de campagne
- Les filets de bar poêlés** **Fr. 19.-**
Sur un risotto safrané
La sauce hollandaise aux agrumes
- La poêlée de crevettes géantes flambées** **Fr. 18.-**
Sur un risotto au pesto rouge et sauce tandoori
- L'escalope de foie gras de canard poêlée** **Entrée Fr. 23.-**
Son chutney aux fruits **Portion Fr. 39.-**
Et sa brioche dorée
- L'os à la moelle rôti à la fleur de sel** **Fr. 14.-**
(Environ 15 minutes d'attente)
Son pain grillé et son bouquet de salade
-  **La joue de bœuf d'Hérens confite à basse température**  **Fr. 18.-**
(selon arrivage)
Son crémeux de pommes de terre
-  **Les dés de fromage des Haudères croustillants (100% vég.)** **Fr. 14.-**
 *Sur un bouquet de salade et coulis de circonstance*


Nos Salades

- | | <i>Entrée</i> | <i>Portion</i> |
|---|-----------------|-----------------|
| La salade mêlée (100% végétarien) | Fr. 7.- | Fr. 14.- |
|  La salade évolénarde revisitée 
<i>Variété de salades et crudités</i>
<i>Et dés de fromage de chez nous croustillants</i> | Fr. 16.- | Fr. 23.- |
| La salade du berger Fr. 16.-
<i>Variété de salades et crudités</i>
<i>Chèvre croustillant et lardons poêlés</i>
<i>Miel d'acacia et lamelles de pommes fruits</i> | Fr. 16.- | Fr. 23.- |
| La salade de la mer Fr. 17.-
<i>Variété de salades et crudités</i>
<i>Crevettes géantes poêlées</i> | Fr. 17.- | Fr. 24.- |


Nos Plats

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

Fr. 33.-

 **Les médaillons de noix de veau aux chanterelles**
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
Son jus brun façon « Grand Veneur »
La tombée de légumes de saison et garniture au choix


Fr. 48.-



La poêlée de rognon de veau à la moutarde à l'ancienne
La tombée de légumes de saison et garniture au choix


Fr. 35.-



Le filet mignon de porc aux épices et à l'ananas
La tombée de légumes de saison et garniture au choix

Fr. 35.-

 **Les belles noix d'agneau d'Evolène en croûte d'herbettes** Fr. 39.-
Jus brun parfumé aux herbes
La tombée de légumes de saison et garniture au choix

 **Le bonbon d'épaule d'agneau d'Evolène confit 6h00**  Fr. 33.-
Avec son jus brun 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
Servie sur un crémeux de pommes de terre
La tombée de légumes de saison

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

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

La Fleur D'Hérens

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

160 gr. 200 gr.

 Le filet de bœuf Fleur d'Hérens	Fr. 49.-	Fr. 59.-
 Le rumsteck, de bœuf Fleur d'Hérens	Fr. 39.-	Fr. 49.-

La Viande Suisse

160 gr. 200 gr.

 Le tournedos	Fr. 39.-	Fr. 46.-
 Le rumsteck	Fr. 30.-	Fr. 37.-

Nos Sauces

<i>La sauce aux morilles</i>	Fr. 9.-
<i>La sauce béarnaise</i>	Fr. 7.-
<i>La sauce aux poivres</i>	Fr. 5.-
<i>Le beurre maison</i>	Fr. 4.-


*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 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	200 gr. Fr.42.-	300gr. Fr. 52.-
<i>Médailles de filet de bœuf, de mignon de porc et de veau Que vous grillez sur une pierre ollaire</i>		

 La pierrade du Terroir  	200 gr. Fr.48.-	300 gr. Fr. 58.-
<i>Médailles de bœuf fleur d'Hérens et d'agneau d'Evolène</i>		

 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.38.-	300 gr. Fr. 47.-
---	-----------------	------------------

 La fondue chinoise de bœuf	200 gr. Fr.38.-	300 gr. Fr. 47.-
<i>Fines tranches de boeuf coupées au couteau Que vous cuisez dans un bouillon au satay et légumes</i>		

 La fondue bacchus de bœuf	200 gr. Fr.38.-	300 gr. Fr. 46.-
<i>Fines tranches de boeuf coupées au couteau Que vous cuisez dans un bouillon au vin rouge épice</i>		

*Nos plats vous sont servis avec la petite salade mêlée, pommes frites ou riz.
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 et œuf** Fr. 18.-
 **La croûte au fromage avec lard, tomate et échalotes** Fr. 18.-

 **La fondue moitié-moitié** 200 gr. Fr. 24.-
(Gruyère et vacherin fribourgeois) (100% végétarien) 300 gr. Fr. 33.-

 **La fondue aux tomates** 200 gr. Fr. 25.-
(Gruyère et vacherin fribourgeois) (100% végétarien) 300 gr. Fr. 35.-

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

Les dés de fromage des Haudères croustillants

Sur un bouquet de salade

Ou

Le duo de terrine maison et tartare de boeuf

Accompagné de sauce gribiche sur un pain de campagne

Et pain toast

Le bonbon d'épaule d'agneau d'Evolène confit à basse température

Son petit gratin moulé

Ou

La joue de bœuf d'Hérens confite à basse température

Sur un crémeux de pommes de terre

Le duo du terroir

Médallions de filet de bœuf Fleur d'Hérens

Et agneau d'Evolène en croûte d'herbettes

Leur jus brun façon « Grand Veneur »

La tombée de légumes de saison et garniture au choix

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

L'assiette de gourmandises

Avec une des quatre entrées 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 de bar poêlés

Sur un risotto safrané

La sauce hollandaise aux agrumes

Ou

La poêlée de crevettes géantes flambées

Sur un risotto au pesto rouge et sauce tandoori

 *Les belles noix d'agneau d'Evolène en croûte d'herbettes* 

Jus brun parfumé aux herbes

La tombée de légumes de saison et garniture au choix

Ou

 *Le tournedos 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.-)

L'assiette 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 meunière
Sa sauce tartare maison
La tombée de légumes et garniture aux choix

Fr. 33.-

Les filets de bar poêlés
Sur un risotto safrané et fondue de poireaux
La sauce hollandaise aux agrumes

Fr. 36.-

La poêlée de crevettes géantes flambées
Sur un risotto au pesto rouge et sauce tandoori

Fr. 33.-

Nos Pâtes

Aux légumes façon wok (100% végétarien)

Fr. 18.-

A la napolitaine (100% végétarien)

Fr. 17.-

Aux crevettes géantes et à la crème de tandoori

Fr. 22.-

A la carbonara

Fr. 19.-

Les pâtes du montagnard

Fr. 22.-

Aux lardons, oignons et pommes de terre

Fromage des Haudères et crème

Notre Menu Végétarien

La crème de nos potagers

Ou

La salade fraîcheur et sa vinaigrette maison

La poêlée de légumes de saison et son gratin dauphinois

Le tout accompagné d'une ardoise de fromages

Ou

Le risotto crémeux

Sa couronne de fondue de poireaux

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

La mousse au chocolat Fr. 7.-

*Le parfait glacé à la cacahuète Fr. 12.-
Sa mousse au chocolat et son sorbet banane*

*Le crumble à l'ananas mariné Fr. 12.-
Et son espuma à la mangue*

Le duo de crème brûlée selon l'inspiration du moment Fr. 12.-

La pana cotta aux pommes parfumées à la cannelle Fr.12.-

*La traditionnelle tarte tatin aux pommes caramélisées servie tiède Fr. 12.-
Sa glace à la vanille et sa crème chantilly*

*Le moelleux au chocolat et son cœur noir fondant Fr. 14.-
Sa crème glacée à la cannelle (environ 15 minutes d'attente)*

Le café gourmand Fr. 14.-

Le choix de fromage Fr. 11.-

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