





Nos Entrées

L'incontournable crème de potiron revisitée <i>Graines de courge torréfiées, émulsion noisette et chips de lard sec</i>	Fr. 9.-
Les filets de bar juste snackés <i>La sauce vierge tomates cerise, jeunes oignons et citron Et sa purée de céleris</i>	Fr. 21.-
L'escalope de foie gras de canard poêlée Son chutney aux fruits <i>Et sa brioche dorée</i>	Entrée Fr. 23.- Portion Fr. 36.-
L'os à la moelle rôti à la fleur de sel et romarin <i>(Environ 15 minutes d'attente) Son pain grillé et son bouquet de salade</i>	Fr. 14.-
 La tomme de chez nous croustillante (100% végétarien)  <i>Son bouquet de salade et coulis de circonstance</i>	Fr. 14.-
Le croustillant aux chanterelles fraîches <i>Sa sauce crémée</i>	Fr. 18.-
Les champignons des bois sautés aux oignons Ail et fines herbes (100% végétarien) <i>Et pain toast</i>	Fr. 18.-

Nos Salades

Entrée


Portion

La salade mêlée d'automne (100% végétarien) Fr. 7.- <i>Agrémentée de graines torréfiées et fruits de saison</i>	Fr. 14.-
 La salade évolénarde revisitée  <i>Salade mixte, crudités, lard sec rôti Les bâtonnets de tomme croustillante</i>	Fr. 16.- Fr. 23.-
La salade du berger <i>Salade mixte, crudités, Chèvre croustillant Miel d'acacia et éventail de pommes, noix</i>	Fr. 16.- Fr. 23.-

Nos Tartares et Mets Cuisinés

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

Fr. 33.-

 **Le filet de bœuf snacké « comme un Rossini »**
*Moelle fondante et foie gras de canard poêlé
Son jus corsé au vin rouge
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.-

L'assiette d'automne végétarienne
*Garnitures de chasse, champignons poêlés et sauce aux chanterelles
Les nouilles ou les spätzli*



Fr. 25.-

 **Le duo du terroir** 
Bœuf Fleur d'Hérens et agneau d'Evolène
*Leur jus brun
La tombée de légumes de saison et garniture au choix*



Fr. 48.-

 **La désossée de carré d'agneau d'Evolène en croûte d'herbettes**  **Fr. 42.-**
*Jus brun parfumé aux herbes
La tombée de légumes de saison et garniture au choix*

Fr. 42.-

 **La souris d'agneau d'Evolène confit 12h00** 
*Avec son jus brun aux herbes
La tombée de légumes de saison*

Fr. 39.-

 **Le burger valaisan au bœuf Fleur d'Hérens** 
Préparé par nos soins
*Tomate, salade, mélange de crudités et fromage à raclette gratiné
La sauce barbecue du chef et son véritable pain de sésames
Pommes frites maison*

Fr. 25.-

*Notre choix de garniture : Gratin dauphinois, pommes frites maison,
Riz ou pâtes.
Avec une petite salade mêlée en entrée + Fr. 6.-*

La Fleur D'Hérens

*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. 48.-</i>	<i>Fr. 58.-</i>
 <i>Le rumsteck de bœuf Fleur d'Hérens</i>	<i>Fr. 38.-</i>	<i>Fr. 47.-</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 chanterelles</i>	<i>Fr. 7.-</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 ou pâtes.*









Le Coin Valaisan

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



Nos Mets au Fromage De Chez Nous

Avec le fromage au lait cru AOP des Haudères

<i>Du Grenier</i>	<i>Entrée</i>	<i>Portion</i>		
 La palette valaisanne <i>(Viande séchée IGP, saucisse sèches, Jambon cru et lard sec du Valais, Fromage et tomme des Haudères</i>	Fr. 16.-	Fr. 25.-	  La croûte au fromage <i>(100% végétarien)</i>	Fr. 17.-
 La palette de viande séchée IGP	Fr. 18.-	Fr. 29.-	  La croûte au fromage avec jambon cru et œuf	Fr. 18.-
			  La croûte au fromage avec lard, tomate et échalotes	Fr. 18.-



Notre Menu Du Terroir



La mise en bouche

☆☆☆

*La tomme croustillante des Haudères
Son mesclun de salade et son coulis de circonstance*

☆☆☆

L'ardoise valaisanne

*Aux saveurs de viande séchée et saucisse de bœuf d'Hérens
De jambon cru et lard sec du Valais, de tomme et fromage des Haudères*

Ou

Le tartare de bœuf traditionnel

☆☆☆

Le duo du terroir

Bœuf Fleur d'Hérens et agneau d'Evolène

Leur jus brun

La tombée de légumes de saison et garniture au choix

☆☆☆

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

☆☆☆

L'assiette de gourmandises

Avec la mise en bouche, une des trois entrées au choix, plat et dessert

Fr. 65.-

Complet Fr. 79.-

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 juste snackés

La sauce vierge tomates cerise, jeunes oignons et citron vert

Et sa purée de céleris


☆☆☆

 *La désossée de carré d'agneau d'Evolène en croûte d'herbettes* 

Avec jus aux herbes

La tombée de légumes de saison et garniture au choix

Ou

 *Le tournedos grillé à la plancha*

La sauce aux chanterelles

La tombée de légumes de saison et garniture au choix

☆☆☆

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

☆☆☆

L'assiette de gourmandises

Fr. 59.-

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 Mer

Les filets de bar juste snackés

La sauce vierge aux tomates cerise, jeunes oignons et citron

Le risotto au safran et légumes de saison

Fr. 36.-

Nos Pâtes

Aux légumes façon wok (100% végétarien)

Fr. 18.-

A la carbonara

Fr. 19.-

Notre Menu Végétarien

*L'incontournable crème de potiron revisitée
Graines de courge torréfiées, émulsion noisette et chips de lard sec
OU*

*La salade mêlée d'automne
Agrémentée de graines torréfiées et fruits de saison
Sa vinaigrette maison*

☆☆☆

*La poêlée de légumes de saison
Et son gratin dauphinois*

OU

*L'assiette d'automne
Garniture de chasse et champignons poêlés et sauce aux chanterelles
Les spätzli ou les nouilles*

OU

Les pâtes aux légumes façon wok

☆☆☆

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

☆☆☆

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

Fr.34.-

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 De L'Automne

Le duo de crèmes brûlées à la vanille et au caramel Fr. 12.-

*La traditionnelle tarte tatin aux pommes caramélisées Fr. 12.-
Glacée à la vanille et sa crème chantilly*

Le tiramisu au café et aux speculos Fr.12.-

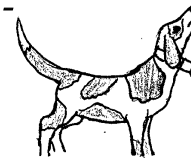
*Le crumble aux fruits Fr. 12.-
Sa mousse mascarpone parfumée à la cannelle*

*Les petits fruits de saison gratinés au sabayon Fr. 14.-
Croquant de pistaches*

Le café gourmand Fr. 14.-

*Le moelleux au chocolat Fr. 14.-
Sa crème glacée à la vanille ou au caramel (Environ 15 minutes d'attente)*

L'assiette 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



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 la boucherie Favre-Sierro à Hérérence

Pour les salaisons artisanales

De la boucherie Brumann-Follonier à Granges

Et de la boucherie Favre-Sierro à Hérérence

L'agneau d'Evolène

Nous est fourni par Pralong Alphonse

Nos fromages

Proviennent de la laiterie centrale des Haudères

Les légumes

De la petite maison des grands légumes Patrick Udrisard et les asperges 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.

