
















## Nos Entrées

<i>Le gaspacho de tomates à l'andalouse</i>	<i>Fr. 9.-</i>
 <i>La terrine maison au bœuf « Fleur d'Hérens »</i>  <i>Son croquant de pistaches et chutney aux fruits</i> <i>Accompagnée de sa sauce gribiche sur un pain de campagne</i>	<i>Fr. 18.-</i>
<i>Les filets de bar poêlés</i> <i>Sur un risotto safrané</i> <i>La sauce hollandaise aux agrumes</i>	<i>Fr. 18.-</i>
<i>La poêlée de crevettes géantes flambées</i> <i>Sur un risotto au pesto et émulsion basilic</i>	<i>Fr. 17.-</i>
<i>L'escalope de foie gras de canard poêlée</i> <i>Son chutney aux fruits</i> <i>Et sa brioche dorée</i>	<i>Entrée Fr. 23.-</i> <i>Portion Fr. 39.-</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>Les dés de fromage des Haudères croustillants (100% végé.)</i>  <i>Sur un bouquet de salade et coulis de circonstance</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</i>  <i>Variété de salades et crudités</i> <i>Dés de fromage de chez nous croustillants</i> <i>Et lamelles de viande séchée de bœuf d'Hérens</i>	<i>Fr. 16.-</i>	<i>Fr. 23.-</i>
<i>La salade du berger</i> <i>Variété de salades et crudités</i> <i>Chèvre croustillant et lardons poêlés</i> <i>Miel d'acacia et lamelles de pommes fruits</i>	<i>Fr. 16.-</i>	<i>Fr. 23.-</i>
<i>La salade de la mer</i> <i>Variété de salades et crudités</i> <i>Aux lamelles de saumon fumé</i> <i>Crevettes géantes poêlées et croûtons</i>	<i>Fr. 17.-</i>	<i>Fr. 24.-</i>
<i>La salade césar revisitée</i> <i>Salade mixte et crudités</i> <i>Aiguillettes de volaille au tandoori</i> <i>Et sauce dieppoise</i>	<i>Fr. 16.-</i>	<i>Fr. 23.-</i>

# Nos Plats

-  **Le tartare de bœuf traditionnel** *Fr. 33.-*  
Servi avec pommes frites et pain toast
-  **Le tartare de bœuf à l'italienne** *Fr. 33.-*  
Pignons de pin, basilic, copeaux de parmesan  
Jeunes oignons et huile d'olives  
Servi avec pommes frites et pain toast
-  **Les escalopines de noix de veau panées à la milanaise** *Fr. 39.-*  
La tombée de légumes de saison et garniture au choix
-  **Le filet de bœuf snacké « comme un Rossini »** *Fr. 48.-*  
Moelle fondante et foie gras de canard poêlé  
Son jus brun à l'ail des ours  
La tombée de légumes de saison et garniture au choix
- La poêlée de rognon de veau à la moutarde à l'ancienne** *Fr. 35.-*  
La tombée de légumes de saison et garniture au choix
- Le filet mignon de porc aux chanterelles** *Fr. 35.-*  
La tombée de légumes de saison et garniture au choix
-  **Les belles noix d'agneau d'Evolène en croûte d'herbettes** *Fr. 39.-*  
Jus brun parfumé à l'ail des ours  
La tombée de légumes de saison et garniture au choix
-  **La souris d'épaule d'agneau d'Evolène confite 12h00**  *Fr. 39.-*  
Avec son jus brun corsé  
La tombée de légumes de saison  
Et son crémeux de pommes de terre
-  **Le burger valaisan au bœuf Fleur d'Hérens**  *Fr. 25.-*  
Préparé par nos soins  
Tomate, salade et fromage à raclette gratiné  
La sauce barbecue du chef, son véritable pain au sésame  
De nos boulangers et pommes frites maison
- Le burger végétarien** *Fr. 23.-*  
Galette de légumes, variété de crudités et sauce guacamole  
Son véritable pain aux sésames 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.

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

## **La Viande Suisse**

160 gr. 200 gr.

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

## **Nos Sauces**

<b>La sauce aux morilles</b>	Fr. 9.-
<b>La sauce aux chanterelles</b>	Fr. 7.-
<b>La sauce aux poivres</b>	Fr. 5.-
<b>Le beurre maison</b>	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*

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

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

 <b>La bourguignonne avec le filet de bœuf</b>	200 gr. Fr. 46.-	300 gr. Fr. 56.-
---	------------------	------------------

 <b>La bourguignonne avec le rumsteck de boeuf</b>	200 gr. Fr. 38.-	300 gr. Fr. 47.-
---	------------------	------------------

 <b>La fondue chinoise de bœuf</b>	200 gr. Fr. 38.-	300 gr. Fr. 47.-
---	------------------	------------------

*Fines tranches de boeuf coupées au couteau  
Que vous cuisez dans un bouillon aux champignons chinois et légumes*

 <b>La fondue bacchus de bœuf</b>	200 gr. Fr. 38.-	300 gr. Fr. 46.-
--	------------------	------------------

*Fines tranches de boeuf coupées au couteau  
Que vous cuisez dans un bouillon au vin rouge épicé  
Nos plats vous sont servis avec la petite salade mêlée, pommes frites ou riz.  
Quatre sauces maison 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. 17.-*

*Fr. 27.-*




### *La palette de viande séchée IGP*


*Fr. 19.-*


*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 et en terrasse*

-  *La raclette et ses garnitures (100% végétarien) Fr. 26.-*
-  *La raclette et sa petite palette valaisanne Fr. 39.-*

*La raclette vous est servie dès 6 personnes et sur réservation  
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 duo du terroir*

*Médallions de filet de boeuf Fleur d'Hérens*

*Et agneau d'Evolène en croûte d'herbettes*

*Leur jus brun parfumé à l'ail des ours*

*La tombée de légumes de saison et garniture au choix*

\*\*\*

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

\*\*\*

*Assiette de gourmandises*

*Fr. 66.-*

*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 et émulsion basilic*


\*\*\*

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

*Jus brun parfumé à l'ail des ours*

*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.-)*

\*\*\*

*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 filets de perches du Tötschberg meunière  
Sa sauce tartare maison  
La tombée de légumes et garniture aux choix

Fr. 44.-

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

Fr. 33.-

La poêlée de crevettes géantes flambées  
Sur un risotto au pesto et émulsion basilic

Fr. 32.-

Nos poissons et crustacés proviennent :

- Du Valais pour les perches
- De la Grèce pour le bar
- Du Vietnam pour les crevettes géantes

## Nos Pâtes

Aux légumes façon wok (100% végétarien)

Fr. 18.-

A la napolitaine (100% végétarien)

Fr. 17.-

Au pesto (100% végétarien)

Fr. 17.-

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*

*Le gaspacho à l'andalouse*

*Ou*

*La salade fraîcheur et sa vinaigrette maison*

*\*\*\**

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

*Le tout accompagné d'une petite ardoise de fromages*

*Ou*

*Le risotto crémeux*

*Et sa fontaine de sauce aux chanterelles*

*Ou*

*Le burger végétarien*

*Galette de légumes, variété de crudités et sauce guacamole*

*Son véritable pain aux sésames et pommes frites maison*

*\*\*\**

*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*

*Le tiramisu au café et aux spéculos Fr. 12.-  
(Sans alcool)*

*Le parfait glacé au citron et son coulis crémeux Fr. 12.-  
Ses copeaux de meringue*

*Le duo de crème brûlée Fr. 12.-  
L'un à la vanille et l'autre légèrement parfumé aux fruits de la passion*

*La panna cotta aux fraises valaisannes Fr.12.-  
Et son coulis rhubarbe*

*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 fondant au chocolat blanc Fr. 14.-  
Son sorbet fruits des bois (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, noix de pécan caramélisées, caramel ou chocolat 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 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*

#### *Nos fromages*

*Proviennent de la laiterie centrale des Haudères et alpage de Novelett*

#### *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.*

*Sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances*