

Nos Entrées

Le filet d'omble chevalier snacké Fr. 19.-
Sa sauce au beurre blanc
Sur un risotto de riz noir vénéré

 *Les traditionnels filets de perches valaisans* Fr. 22.-
Du Lötschberg meunière
Sauce tartare maison
Sa verrine de frites croustillantes

L'escalope de foie gras de canard poêlée Entrée Fr. 23.-
Chutney aux fruits et brioche maison Portion Fr. 42.-

Los à moelle rôti à la fleur de sel Fr. 14.-
(Environ 15 minutes d'attente)
Son pain grillé et son bouquet de salade

 *Les petites croquettes au fromage des Haudères*  Fr. 14.-
Sur un bouquet de salade et coulis de circonstance
(100% végétarien)

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>Fr. 16.-</i>	<i>Fr. 23.-</i>
<i>Variété de salades et crudités</i>		
<i>Et croquettes croustillantes</i>		
<i>Au fromage des Haudères</i>		
<i>(100% végétarien)</i>		

<i>La salade du berger</i>	<i>Fr. 16.-</i>	<i>Fr. 23.-</i>
<i>Chèvre chaud sur un pain de campagne</i>		
<i>Variété de salades et crudités et lardons grillés</i>		
<i>Miel d'acacia et lamelles de pommes</i>		

<i>La salade « tex-mex »</i>	<i>Fr. 16.-</i>	<i>Fr. 23.-</i>
<i>Au poulet fumé croustillant</i>		
<i>Variété de salades et légumes grillés</i>		
<i>Tomates cerises confites</i>		

Nos Incontournables Plats

-  **Le duo du terroir**  *Fr. 48.-*
Bœuf Fleur d'Hérens et agneau d'Evolène
Leur jus brun
La tombée de légumes de saison et garniture au choix
-  **Les belles noix d'agneau d'Evolène en croûte d'herbette**  *Fr. 39.-*
Leur jus brun
La tombée de légumes de saison et garniture au choix
-  **Le grenadin de veau aux morilles** *Fr. 39.-*
La tombée de légumes de saison et garniture au choix
-  **Le filet de bœuf snacké « comme un Rossini »** *Fr. 48.-*
Croquette de moelle et foie gras de canard poêlé
Sa sauce à l'humagne rouge
La tombée de légumes de saison et garniture au choix
-  **Le rognon de veau croustillant cœur en persillade** *Fr. 35.-*
Cuit à basse température
La tombée de légumes de saison et garniture au choix
- Notre choix de garniture : Gratin dauphinois, pommes frites maison,
Riz sauvage façon pilaw ou pâtes.

Nos Tartares et Burgers

-  **Le tartare de bœuf traditionnel** *Fr. 33.-*
Servi avec pommes frites et pain toasté
-  **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 toasté
-  **Le burger valaisan au bœuf Fleur d'Hérens**  *Fr. 25.-*
Tomate, salade et fromage à raclette gratiné
La sauce du chef et son véritable pain de nos boulangers
Pommes frites maison
-  **Le burger à l'agneau d'Evolène**  *Fr. 25.-*
Tomate, salade et fromage à raclette gratiné
La sauce du chef et son véritable pain de nos boulangers
Pommes frites maison
-  **Le burger végétarien (100% végétarien)** *Fr. 23.-*
Galette de légumes, variété de crudités et sauce guacamole
Son véritable pain aux sésames de nos boulangers
Les pommes frites maison

La Fleur D'Hérens

*Du projet Pasto de la Confédération
De l'association Fleur d'Hérens du Valais Selon arrivage*
160 gr. 200 gr.

 *L'entrecôte de bœuf Fleur d'Hérens Fr. 42.- Fr. 52.-*
 *Le rumsteak de bœuf Fleur d'Hérens Fr. 39.- Fr. 49.-*

La Viande Suisse

160 gr. 200 gr.

 *Le tournedos Fr. 39.- Fr. 46.-*
 *Le rumsteak Fr. 30.- Fr. 37.-*


Nos Sauces

La sauce aux morilles Fr. 9.-
La sauce à l'humagne rouge Fr. 7.-
La sauce au poivre vert Fr. 5.-
Le beurre maison 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*

Nos Plats Ambiance

*Nos plats d'ambiance vous sont servis dès 2 personnes.
Prix par personne.
Pour une qualité d'air ambiant,
Nous servons de préférence
Les pierrades
A la partie café ou la ventilation est plus performante*

 *La pierrade Traditionnelle 200 gr. Fr.42.-*
*Médallions de filet de bœuf,
De suprême de poulet et de noix de veau
Que vous grillez sur une pierre ollaire*

  *La pierrade du Terroir  200 gr. Fr.48.-*
*Médallions de bœuf fleur d'Hérens et d'agneau d'Evolène
Que vous grillez sur une pierre ollaire*

 *La fondue chinoise de bœuf 200 gr. Fr.39.-*
*Fines tranches de boeuf coupées au couteau
Que vous cuisez dans un véritable bouillon aux saveurs d'Asie*

Supplément viande 100 gr. Fr.10.-

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

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>
<i>La palette valaisanne (Viande séchée IGP, saucisse sèches, Jambon cru et lard sec du Valais, Fromage et tomme des Haudères</i>	<i>Fr. 16.-</i>	<i>Fr. 26.-</i>
<i>La palette de viande séchée IGP</i>	<i>Fr. 18.-</i>	<i>Fr. 29.-</i>

<i>La croûte au fromage (100% végétarien)</i>	<i>Fr. 17.-</i>
<i>La croûte au fromage avec jambon cru et œuf</i>	<i>Fr. 18.-</i>
<i>La croûte au fromage revisitée</i>	<i>Fr. 18.-</i>
<i>Au jambon cru et à la crème de champignons frais aux herbes</i>	

 <i>La fondue moitié-moitié</i>	<i>200 gr. Fr. 24.-</i>
<i>(Gruyère et vacherin fribourgeois) (100% végétarien)</i>	
 <i>La fondue aux tomates</i>	<i>200 gr. Fr. 26.-</i>
<i>(Gruyère et vacherin fribourgeois) (100% végétarien)</i>	
<i>La fondue vous est servie dès 2 personnes, Prix par personne</i>	

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

*La raclette vous est servie uniquement sur réservation
Prix par personne*

<i>La raclette et ses garnitures (100% végétarien)</i>	<i>Fr. 26.-</i>
<i>La raclette et sa petite palette valaisanne</i>	<i>Fr. 39.-</i>



Notre Menu Du Terroir



La mise en bouche

1^{ère} entrée : Les petites croquettes croustillantes au fromage des Haudères

Sur un bouquet de salade

2^{ème} entrée : Les filets de perches du Lötschberg meunière

La sauce tartare et son riz sauvage façon pilaw

La découverte autour du bœuf Fleur d'Hérens

Le tendre médaillon de bœuf snacké

Et sa joue confite à basse température façon parmentier

Leur jus brun

La tombée de légumes de saison et garniture au choix

Ou

La découverte autour de l'agneau d'Evolène

La noix en croûte d'herbette et le bonbon d'agneau confit 12h00

Jus brun parfumé aux herbes

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 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

Le filet d'omble chevalier snackés


Sur un risotto de riz noir vénéré

La sauce au beurre blanc

Le grenadin de veau aux morilles

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

 Les traditionnels filets de perches valaisans
Du Lötschberg meunière
Sauce tartare maison
La tombée de légumes et garniture aux choix

Fr. 44.-

Les filets d'omble chevalier (Islande)
Sur un risotto de riz noir vénéré
La sauce au beurre blanc

Fr. 36.-

Nos Pâtes

A la napolitaine (100% végétarien)

Fr. 17.-

A l'arrabiata (100% végétarien)

Fr. 18.-

A la carbonara

Fr. 19.-

Notre Menu Végétarien

La soupe froide du moment

Ou

La salade fraîcheur et sa vinaigrette maison

La tortilla de pommes de terre et légumes de saison

Son bouquet de crudités

Ou

Le risotto gourmand aux légumes

Ou

Le burger végétarien

Galette de légumes, variété de crudités et sauce du chef

Son véritable pain aux sésames de nos boulangers

Pommes frites maison

La tarte tatin aux pommes caramélisées

Sa glace vanille et crème chantilly

Fr. 37.-

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 moelleux au chocolat selon l'inspiration du chef Fr. 14.-

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

*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.



tripadvisor®

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'eau de vie d'abricots luitzet de Nendaz

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.

