




Nos Entrées

<i>L'incontournable crème de potiron revisité</i> <i>Graines de courge torréfiées, émulsion au foie et croustillant de lard sec</i>	<i>Fr. 9.-</i>
<i>Le croustillant aux chanterelles fraîches crémees</i>	<i>Fr. 16.-</i>
<i>Les filets de perches du Tötschberg meunière</i> <i>Accompagnés de leur arancini (risotto croustillant)</i>	<i>Fr. 22.-</i>
<i>L'escalope de foie gras de canard poêlée</i> <i>Au martini blanc</i>	<i>Entrée Fr. 23.-</i>
<i>Confit de pommes et coing à l'ermitage</i> <i>Et sa brioche dorée</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>



Nos Salades

	<i>Entrée</i>	<i>Portion</i>
<i>La salade mêlée d'automne (100% végétarien)</i> <i>Agrémentée de graines torréfiées et fruits de saison</i>	<i>Fr. 8.-</i>	<i>Fr. 15.-</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>

Nos Plats

 **Le filet de bœuf snacké « comme un Rossini »** *Fr. 48.-*
Moelle fondante et foie gras de canard poêlé et son jus brun
La tombée de légumes de saison et garniture au choix

 **Le duo d'agneau d'Evolène**  *Fr. 39.-*
Les belles noix en croûte d'herbettes
Et le bonbon d'épaule confit bhoo
Jus brun parfumé au thym
La tombée de légumes de saison et garniture au choix

 **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

Notre choix de garniture : Gratin dauphinois, pommes frites maison,
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 rumsteak de bœuf Fleur d'Hérens** *Fr. 39.-* *Fr. 49.-*

La Viande Suisse

160 gr. 200 gr.

 **Le tournedos** *Fr. 39.-* *Fr. 46.-*

Nos Sauces

La sauce aux chanterelles *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
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

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.-

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.-

Notre Menu Du Terroir



La mise en bouche

Les filets de perches du lötschberg meunière

Accompagnés de leur arancini

Le duo du terroir

Les médaillons de noix de bœuf Fleur d'Hérens

Et d'agneau d'Evolène en croûte d'herbette

Leur jus brun parfumé au thym

La tombée de légumes de saison et garniture au choix

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

Tassiette 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 et flambée au martini

Confit de pommes et coing à l'ermitage

Ou

Les filets de perches du lötschberg meunière

Accompagnés de leur arancini

 *Le duo d'agneau d'Evolène* 

Les belles noix d'agneau en croûte d'herbette

Et le bonbon d'épaule cuit à basse température

Jus brun parfumé au thym

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.-)*

Tassiette 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 filets de perches du Tötschberg meunière*
Sa sauce tartare maison
La tombée de légumes et pommes frites maison
Ou arancini

Fr. 44.-

Nos poissons proviennent :
- Du Valais pour les perches

Nos Pâtes

Les pâtes aux chanterelles

Fr. 21.-

A la carbonara

Fr. 18.-

Notre Menu Végétarien

La petite salade d'automne

Agrémentée de graines torréfiées et fruits de saison

Ou

L'incontournable crème de potiron revisitée

Graines de courge torréfiées et émulsion au foin

La poêlée de légumes de saison et son gratin dauphinois

Le tout accompagné d'une petite ardoise de fromages

Ou

L'assiette d'automne végétarienne

Garnitures de chasse et sauce aux chanterelles

Les nouilles ou les spätzli

Ou

Les pâtes aux chanterelles fraîches crémees

La tarte tatin aux pommes caramélisées revisitée

Sa glace vanille et crème chantilly

Ou

Les pruneaux rôtis au vin rouge parfumés aux agrumes et aux 4 épices

La boule de glace vanille et pain d'épices

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 De L'Automne

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

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

*Le duo de mousses aux marrons et chocolat Fr.12.-
Croustillant aux noisettes*

Le soufflé glacé au Grand Marnier du chef Fr. 12.-

*Les pruneaux rôtis au vin rouge Fr. 11.-
Parfumés aux agrumes et aux 4 épices
La boule de glace vanille et pain d'épices*

Le café gourmand Fr. 14.-

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, 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 Os

Nos fromages

Proviennent de la laiterie centrale des Haudères et de l'alpage de Novelett

Les légumes

De la petite maison des grands légumes Patrick Udrisard et 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

