

Nos Suggestions du Moment

*Le gaspacho andalou Fr. 9.-
Petits croûtons à l'ail et brunoise de légumes*

*Le saumon gravlax
Sa gelée d'agrumes et son bouquet de salade Fr. 17.-*

*La salade printanière Fr. 16.- / Fr. 23.-
Variété de salades, crudités, asperges, jambon cru, Œuf poché et croûtons*

*🇨🇭 Le roastbeef de bœuf Suisse cuit à basse température Fr. 29.-
Ses pommes frites maison et sa cassolette de crudités*

🇨🇭 La désossée de rack d'agneau d'Evolène en croûte d'amandes et pignons de pin torréfiés 🇨🇭 Fr. 49.-


Son jus brun

La variation de légumes de saison et l'accompagnement qui vous fera plaisir




Nos Salades / Nos Entrées / Nos Plats

La petite salade mêlée Entrée Fr. 8.- Portion Fr. 14.-

 ***La salade évolénarde revisitée Entrée Fr. 17.- Portion Fr. 24.-***
*Variété de salades et crudités, lamelles de viande séchée IGP
Et croquettes croustillantes de fromage de nos montagnes*


La salade du berger Entrée Fr. 17.- Portion Fr. 24.-
Toast de chèvre au lard sec du Valais, miel d'acacia et éclats de noix et noisettes



 ***Les filets de perches valaisans de Rarogne poêlés au beurre Entrée Fr. 24.- Portion Fr. 45.-***
Sauce tartare maison et l'accompagnement qui vous fera plaisir (pour les portions avec garniture de légumes supplémentaire)

Le filet de saumon poêlé Entrée Fr. 17.- Portion Fr. 29.-
*Sa sauce beurre blanc parfumée au citron
Accompagné de son risotto crémeux aux asperges
(Pour les portions avec garniture de légumes supplémentaire)*

L'escalope de foie gras de canard poêlée Entrée Fr. 24.- Portion Fr. 45.-
Chutney aux fruits de saison et brioche dorée du chef

L'os à la moelle rôti à la fleur de sel parfumée Entrée Fr. 15.- Portion Fr. 25.-
(Environ 15 minutes d'attente) Pain toasté


 ***L'assiette valaisanne Entrée Fr. 16.- Portion Fr. 26.-*** 
(Viande séchée IGP, saucisse sèches, Jambon cru et lard sec du Valais, Fromage et tomme des Haudères


 ***La croûte au fromage (100% végétarien) Portion Fr. 17.-*** 



 ***La croûte au fromage avec jambon cru du Vs et œuf Portion Fr. 20.-*** 



Nos Viandes



 **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 toasté


 **Le filet de bœuf snacké « comme un Rossini » Fr. 49.-**
Foie gras de canard poêlé et moëlle croustillante
Son jus brun maison, tombée de légumes de saison et garniture au choix


 **Le duo d'agneau d'Evolène  Fr. 44.-**
Cassolette de confit d'agneau aux saveurs orientales et désossée de rack en croûte d'amandes et pignons de pin
Jus brun maison, tombée de légumes de saison et garniture au choix

 **La souris d'agneau d'Evolène aux saveurs orientales  Fr. 39.-**
Son jus brun aux épices douces, le gratin dauphinois et la variété de légumes de saison

 **Le burger hérensard au bœuf Fleur d'Hérens  Fr. 25.-**
Le steak haché de bœuf Fleur d'Hérens, crudités et sauce du chef, fromage à raclette des Haudères gratiné
Possibilité sans gluten et sans lactose

 **Le rumsteak Fleur d'Hérens  Fr. 46.-**
Tombée de légumes de saison et garniture au choix

 **Le rumsteak (Suisse) Fr. 33.-**
Tombée de légumes de saison et garniture au choix

 **Le tournedos (filet Suisse) Fr. 42.-**
Tombée de légumes de saison et garniture au choix

La sauce aux poivres Fr. 4.- Le beurre façon café de Paris Fr. 4.- La sauce aux chanterelles Fr. 8.-



Menu Du Terroir



La mise en bouche

1^{ère} entrée : Les croquettes croustillantes

Au fromage de nos montagnes

Ses lamelles de viande séchée IGP Sur un bouquet de salade

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

Sur un risotto gourmand

Le duo du terroir

Bœuf Fleur d'Hérens et agneau d'Evolène

Jus brun maison

La tombée de légumes de saison et garniture au choix

L'assiette de fromages ëntchyë no (+Fr. 7.-)

Le sorbet valaisan

(Sorbet abricot et eau de vie d'abricots luizet de Nendaz)

Ou

L'assiette de gourmandises

Avec la 1^{ère} entrée, plat et dessert Fr. 66.-

Avec la 2^{ème} entrée Fr. 69.-

Avec les deux entrées, plat et dessert Fr. 84.-

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.-

Menu Suggestion

La mise en bouche

Le saumon gravlax

Sa gelée d'agrumes et son bouquet de salade

L'escalope de foie gras de canard poêlée

Son chutney aux fruits de saison



La brioche dorée du chef

Le filet de bœuf Suisse grillé à la plancha

La sauce aux poivres

La tombée de légumes de saison et garniture au choix

Ou

 *Le duo d'agneau d'Evolène* 

Cassolette de confit d'agneau aux saveurs orientales et désossée de rack en croûte d'amandes et pignons de pin

Jus brun maison, tombée de légumes de saison et garniture au choix

L'assiette de fromages äntchyë no (+Fr. 7.-)

L'assiette de gourmandises

Avec la 1^{ère} entrée, plat et dessert Fr.63.-

Avec la 2^{ème} entrée plat et dessert Fr.66.-

Avec les deux entrées, plat et dessert 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 Végétarien

Le gaspacho andalou

Petits croûtons à l'ail et brunoise de légumes

Ou

La salade fraîcheur et sa vinaigrette maison

Le risotto gourmand aux légumes de saison

Ou

Le burger végétarien (100% végétarien)

Galette de betterave, quinoa, carottes aux épices et herbes fraîches

Les pommes frites maison

Possibilité sans gluten, sans lactose et végan

L'assiette de fromages ëntchyë no (+Fr. 7.-)

La tarte tatin aux pommes fondantes caramélisées

Sa glace vanille et crème chantilly

Assiette Fr. 22.-

Complet Fr.38.-

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.-

Le Coin Desserts

La tartelette aux fraises

Sa ganache légère au chocolat blanc sur un sablé breton Fr. 9.-

Le duo de crème brûlée à la vanille de Madagascar et aux spéculos Fr 12.-

La traditionnelle tarte tatin aux pommes fondantes caramélisées servie tiède Fr. 12.-

Sa glace à la vanille et sa crème chantilly

Le café gourmand Fr. 14.-

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

Sa boule de glace vanille

Le choix de fromage « äntchyë no » Fr. 12.-



Les 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 caramélisés, 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 aux fruits frais (selon saison) Fr. 14.-

Glace vanille, fruits de saison 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 eau de vie d'abricots luizet de Nendaz

Le sorbet « Colonel » Fr. 12.-

Sorbet citron et verre de vodka

Google

*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®

