



*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 Borgeaud abattoir cantonal ainsi que de nos paysans locaux de l'association
Pour les salaisons artisanales De la boucherie Brumann-Follonier à Granges Et de la boucherie Borgeaud à Martigny
L'agneau d'Evolène Nous est fourni par Pralong Alphonse*

Les filets de truites de Vionnaz

Nos fromages Proviennent de la laiterie centrale des Haudères et de l'alpage de Chemeuil

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.*


Les Suggestions Estivales du chef



*La salade des montagnards
Aux saveurs de sérac d'alpage*

De lard sec du Valais grillé sur un bouquet de salade aux petits croûtons Fr. 17.-/ Fr. 24.-

*Le gaspacho andalous Fr.14.-
Son sorbet basilic*

 *Le roastbeef de bœuf d'Hérens et sa sauce tartare maison servi froid Fr. 33.-
Pommes frites et bouquet de salade verte*



Le poke bowl et sa sauce Thaï maison

Bol composé d'un assortiment de crudités sur un lit de riz

Végétarien à l'avocat 29.- / Poulet croustillant 33.- / Gravlax d'omble chevalier 35.-

 *Le filet de bœuf d'Hérens grillé  Fr.56.-
De la ferme de Marius Pannatier*

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

 *Les ribs d'agneau d'Evolène cuits à basse température et grillés Fr.28.- *

La sauce barbecue

L'accompagnement qui vous fera plaisir

*La soupe de fraises et pastèque Fr.9.-
Son sorbet au thé vert*



BonAppetit!
BonAppetit!
BonAppetit!



Nos Mets d' Ici et d'ailleurs Entrée et Portion

 **La salade mêlée de saison Entrée Fr.9.- Portion Fr.15.-**

La salade au chèvre chaud pané Entrée Fr. 17.- Portion Fr. 24.-
Variété de salades et crudités, petits lardons grillés et éclats de noix

 **La salade évolénarde revisitée  Entrée Fr.17.- Portion Fr.24.-**
Aux croquettes croustillantes de fromage des Haudères et lamelles de jambon cru du Valais
Variété de salades et crudités (possibilité végétarien) 

Le duo de foie gras maison et poêlé flambé à la chartreuse Fr.25.- Portion Fr.46.-
Son chutney aux fruits de saison et son pain brioché et toasté

 **La terrine maison du chef au bœuf Fleur d'Hérens  Fr.18.-**
Son chutney aux fruits de saison et son pain toasté

Le gravlax de filet d'omble chevalier parfumé aux bourgeons de sapin Entrée Fr.22.-Portion Fr.39.-
Son croquant de légumes crus

Le filet d'omble chevalier grillé sur peau Entrée Fr.22.- Portion Fr.39.-
Son émulsion hollandaise parfumée au citron vert

 **Le filet de truite de Vionnaz à l'oseille des mayens Entrée Fr. 22.- Portion Fr.39.-**

L'os à la moelle rôti à la fleur de sel et parfumé aux senteurs de nos forêts Entrée Fr.16.- Portion Fr.26.-
Son pain toasté (Environ 15 minutes d'attente)

Nos poissons en portion vous sont servis avec une garniture de légumes de saison et l'accompagnement qui vous fera plaisir
Gratin dauphinois, pommes frites, pâtes, risotto ou riz

Nos Viandes

 **Le tartare de bœuf traditionnel Fr.36.-**

*Rumsteak de bœuf Suisse coupé au couteau
Servi avec pommes frites et pain toasté*

 **Le tartare évolénard  Fr.38.-**

*Viande de bœuf coupée au couteau, viande séchée de bœuf d'Hérens et petits cubes de tomme des Haudères
Servi avec pommes frites et pain toasté*

 **Le tartare de bœuf à l'italienne Fr.38.-**



*Rumsteak de bœuf Suisse coupé au couteau
Pignons de pin, basilic, copeaux de parmesan, jeunes oignons et huile d'olives
Servi avec pommes frites et pain toasté*

 **Le cordon bleu de volaille au jambon cru du Valais et fromage des Haudères Fr.33.- **

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

 **Les belles noix d'agneau d'Evolène en croûte d'amandes et pignons de pin torréfiés  Fr. 52.-**

Son jus brun, variation de légumes du moment et l'accompagnement qui vous fera plaisir

 **La découverte autour de l'agneau d'Evolène  Fr.46.-**

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

 **Les médaillons de rumsteak grillés Fr.36.-**

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

 **Le filet de bœuf grillé Fr.46.-**

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

Les sauces : Au poivre Fr.5.-, aux morilles Fr.9.-, le beurre maison Fr.5.-

Nos mets chauds vous sont servis avec une garniture de légumes de saison et gratin dauphinois, pommes frites, pâtes ou riz.

Nos Mets Montagnards / Nos Pâtes

 **L'assiette valaisanne Entrée Fr. 18.- Portion Fr.28.-** 

(Viande séchée IGP, saucisse sèches, Jambon cru et lard sec du Valais, Fromage et tomme des Haudères

 **Le burger hérensard au bœuf d'Hérens Fr.28.-** 

*Le steak haché de bœuf d'Hérens, sauce du chef, fromage à raclette des Haudères gratiné
Lard grillé, oignons confits et crudités. Servi avec ses frites. Possibilité sans gluten et sans lactose*

 **Le burger végétarien Fr. 26.-**

*Galette de légumineuses, fromage gratiné, oignons confits, sauce du chef et variété de crudités
Pommes frites. Possibilité sans gluten et sans lactose*

Les pâtes bolognaise Fr. 22.-



 *Les pâtes arabiata Fr. 20.-*

 *Les pâtes au pesto Fr.20 .-*

Les pâtes carbonara Fr.22.-

  **La croûte au fromage au lait cru AOP des Haudères Fr.18.-** 

 **La croûte au fromage avec jambon cru du Valais et œuf Fr.22.-** 

  **La fondue moitié-moitié (dès 2 personnes prix par pers.) Fr.26.-**

Pour une qualité d'air ambiant, la fondue vous est servie de préférence à la partie café ou la ventilation est plus performante.

Nos Mets Ambiance

*Pour une qualité d'air ambiant, ces mets vous sont servis de préférence à la partie café ou la ventilation est plus performante.
La fondue bourguignonne est servie uniquement en terrasse.*

 **La pierrade du Terroir 200 gr. Fr.52.-** 

(Dès 2 personnes prix par pers.)

Médailles de bœuf d'Hérens et d'agneau d'Evolène que vous grillez sur une pierre ollaire

 **La fondue chinoise de bœuf 200 gr. Fr.41.-**

(Dès 2 personnes prix par pers.)

Fines tranches de boeuf coupées au couteau

Que vous cuisez dans un bouillon aux saveurs asiatiques




 **La fondue bourguignonne de bœuf 200 gr. Fr.41.-**

(Dès 2 personnes prix par pers.)

Supplément viande 100 gr. Fr.10.-

La pierrade, la bourguignonne et la chinoise vous sont servies avec une petite salade mêlée, pommes frites et sauces maison

« Sur Réserve »

  **La raclette au fromage au lait cru des Haudères** 

(dès 6 personnes prix par pers.)Fr.35.-

 **La raclette au fromage au lait cru des Haudères et son assiette valaisanne** 

(Dès 6 personnes prix par pers.)Fr.48.-



La mise en bouche

*La terrine maison du chef au bœuf Fleur d'Hérens
Son chutney et son pain de campagne toasté*

*Le filet de truite de Vionnaz
A l'oseille des mayens
Son risotto*

*La découverte autour de l'agneau d'Evolène
La variation de légumes du moment
L'accompagnement qui vous fera plaisir*

L'assiette de fromages ëntchyë no (+Fr.8.-)

Le sorbet valaisan

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

Ou le dessert qui vous fera plaisir

Avec la 1ère entrée plat et dessert Fr.65.-

Avec la 2^{ème} entrée plat et dessert Fr.69.-

Avec les deux entrées, plat et dessert Fr.86.-

Accord des mets et des vins (un verre à chaque plat)

Avec l'accord 3 verres + Fr.22.- Avec l'accord 4 verres + Fr.29.-

Menu Gourmand

La mise en bouche

*Le mi-cuit de foie gras maison
Son chutney aux fruits de saison
Son pain brioché toasté*

*Le filet d'omble chevalier grillé sur peau
Son émulsion hollandaise parfumée au citron vert
Son risotto*

*Le filet de bœuf Suisse grillé
La sauce au poivre
La variation de légumes du moment
L'accompagnement qui vous fera plaisir*

L'assiette de fromages ëntchyë no (+Fr.8.-)

*L'assiette de gourmandises
Ou le dessert qui vous fera plaisir*

Avec la 1^{ère} entrée, plat et dessert Fr.72.-

Avec la 2^{ème} entrée Fr.69.-

Avec les deux entrées, plat et dessert Fr.89.-

Accord des mets et des vins (un verre à chaque plat)

Avec l'accord 3 verres + Fr.22.- Avec l'accord 4 verres + Fr.29.-

Le Menu Végétarien

La salade fraîcheur composée

Ou

Le gaspacho andalous

Son sorbet basilique

Le burger végétarien

Galette de légumineuses, fromage gratiné, oignons confits, sauce du chef et variété de crudités

Pommes frites. Possibilité sans gluten et sans lactose

Ou

Le poke bowl végétarien et sa sauce Thaï maison

Sa galette de légumineuses et sa farandole de légumes et fruits exotiques

Sur son riz

L'assiette de fromages èntchyë no (+Fr.8.-)

L'entremet spéculos, mascarpone et fruits frais de saison

Fr.44.-

Accord des mets et des vins (un verre à chaque plat)

Avec l'accord 2 verres + Fr.15.-

Avec l'accord 3 verres + Fr.22.-

Le Coin Desserts

La tarte aux fruits de saison Fr.6.-

L'entremet spéculos, mascarpone et fruits frais de saison Fr.12.-

Le crumble aux fraises, pommes et rhubarbe servi chaud Fr.14.-

*Sa crème glacée à la vanille
(Environ 15 minutes d'attente)*

La crème brûlée à la vanille de Madagascar Fr.14.-

Le moelleux au chocolat noir à la fleur de sel, son cœur coulant Fr.15.-

*Son sorbet framboise ou sa glace vanille
(Environ 15 minutes d'attente)*

L'assiette de gourmandise Fr.15.-

Le choix de fromage « ëntchyë no » Fr.13.-

Les Glaces

La boule de glace Fr.4.00

Le clown 1 boule 4.50 et 2 boules Fr.9.00

Arômes au choix

La meringue glacée Fr.12.-

Glace vanille et fraise, meringue et crème chantilly

Le frappé glacé Fr.9.-

Arômes au choix

La coupe Danemark Fr.14.-

Glace vanille, chocolat chaud maison et crème chantilly

La coupe Caramelita Fr.14.-

Glace vanille et caramel, coulis caramel maison et crème chantilly

Le café glacé Fr.13.-

Glace café, espresso et crème chantilly

La coupe aux noix Fr.14.-

Glace vanille et noix, noix caramélisées maison, caramel chaud maison et crème chantilly

La coupe aux fruits des bois Fr.13.-

Glace vanille, fruits des bois chauds et crème chantilly

La coupe Bailey's Fr.14.-

Glace vanille, glace café, verre de Bailey's et crème chantilly

La coupe « Général » Fr.14.-

Glace vanille et verre de Whisky

Le sorbet valaisan Fr.14.-

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

Le sorbet « Colonel » Fr.14.-

Sorbet citron et verre de vodka

Le sorbet « Williams » Fr.14.-

Sorbet poire arrosée de williamine

