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 nos paysans locaux membres 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 les filets de perches Loë de Rarogne
Nos fromages Proviennent de la laiterie centrale des Haudères et des alpages de Novelett, Arbey et Chemeuil
Nos pains Proviennent pour le seigle AOP de la boulangerie d'Aligro, les baguettes de blanc et céréales de la maison Pitoeuf
Et divers pains de la boulangerie Chevrier à Evolène
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 du Moment

Le gaspacho du moment rafraîchit au sorbet basilic Fr. 14.-

L'assiette estivale fraîcheur Entrée Fr. 19.- Portion Fr. 29.-
Aux saveurs de tomates, burrata, melon, pastèque et roquette

La tartine évolénarde Entrée Fr. 13.- Portion Fr. 22.-
Au sérac de la laiterie des Haudères, pesto basilic, roquette, légumes croquants et jambon cru du Valais

Le carpaccio de bœuf Fleur d'Hérens
Ses copeaux de grana panado, sa roquette et pommes frites Entrée Fr. 22.- Portion Fr. 45.-

La tarte fine aux abricots luizet de Nendaz Fr. 14.-
Sa glace vanille (environ 10 minutes d'attente)

Bon Appétit

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

La salade mêlée de saison Entrée Fr.9.- Portion Fr.16.-

La salade au chèvre chaud croustillant Entrée Fr. 18.- Portion Fr. 26.-
Variété de salades et crudités, petits lardons grillés et noix sans lardons

La salade César façon évolénarde Entrée Fr. 18.- Portion Fr. 26.-
Variété de salades assaisonnée avec sa sauce césar, poulet croustillant, copeaux de fromage des Haudères et œuf parfait

La terrine de foie gras surmontée de sa gelée aux fruits de saison Fr.25.-
Et son pain brioché doré

Le filet de truite de Vionnaz cuit à l'unilatéral et sa sauce chimichurri Entrée Fr.22.- Portion Fr.44.-

Les filets d'omble chevalier et leur beurre vigneron au pinot noir du VS Entrée Fr.18.- Portion Fr.36.-
(Provenance Islande)

L'os à la moelle rôti à la fleur de sel Entrée Fr.17.- Portion Fr.29.-
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 ou risotto

Nos Viandes

Le tartare de bœuf traditionnel Fr.37.-
Rumsteak de bœuf Suisse coupé au couteau. Servi avec pommes frites et pain toasté

Le tartare de bœuf à l'italienne Fr.39.-
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.34.-

La belle pièce noble d'agneau d'Evolène snackée en croûte d'herbes et noisettes Fr. 49.-
Jus maison, variation de légumes du moment et l'accompagnement qui vous fera plaisir

La découverte autour de l'agneau d'Evolène sous deux façons confit et snacké Fr.46.-
Son jus maison, variation de légumes du moment et l'accompagnement qui vous fera plaisir

La belle pièce de rumsteak grillé Fr.36.-

Le filet de bœuf grillé Fr.48.-

La pièce noble de bœuf d'Hérens (Filet, entrecôte, rumsteak ou steak) selon la proposition du jour

Les sauces : aux morilles Fr.9.-, au poivre vert Fr.5.-, le beurre maison Fr.5.-, chimichurri Fr.5.-

Nos mets vous sont servis avec une garniture de légumes de saison
Et l'accompagnement qui vous fera plaisir Gratin dauphinois, pommes frites, pâtes ou risotto

Nos Mets Montagnards / Nos Pâtes

L'assiette valaisanne Entrée Fr. 19.- Portion Fr.30.-
(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.-
Pain aux sésames, Le steak haché de bœuf d'Hérens, sauce du chef, fromage à raclette des Haudères gratiné
Crudités et oignons caramélisés. Servi avec ses frites. Possibilité sans gluten et sans lactose

Le burger à l'agneau d'Evolène façon kefta Fr.28.-
Pain aux sésames, Le steak haché à l'agneau d'Evolène, sauce du chef, lard grillé, fromage à raclette des Haudères gratiné
Crudités et oignons caramélisés. Servi avec ses frites. Possibilité sans gluten et sans lactose

Le burger végétarien Fr.25.-
Pain aux sésames, sauce du chef, fromage des Haudères gratiné, falafel de pois chiches aux herbes
Servi avec ses frites. Possibilité sans gluten et sans lactose

La croûte au raclette du Valais des Haudères AOP Fr.19.-

La croûte au raclette du Valais des Haudères AOP avec jambon cru du Valais et œuf Fr.23.-

La fondue moitié-moitié (dès 2 personnes prix par pers.) Fr.27.-

Les pâtes au pesto et copeaux de pamsesan Fr.22.-

Les pâtes bolognaise à la viande hachée de bœuf d'Hérens Fr. 22.-

Nos Mets Ambiance

La fondue bourguignonne de bœuf 200 gr. Fr.44.-
(Dès 2 personnes prix par pers.)
La fondue bourguignonne est servie uniquement en terrasse et partie café ou la ventilation est plus performante.

La fondue du Refuge 200 gr. Fr.44.-
Viande de bœuf épicée aux herbes des montagnes, cuite dans bouillon au vin rouge et champignons
(Dès 2 personnes prix par pers.)

La fondue chinoise de bœuf 200 gr. Fr.44.-
(Dès 2 personnes prix par pers.)
Fines tranches de boeuf coupées au couteau
Que vous cuisez dans un bouillon aux saveurs asiatiques

Nos mets ambiance vous sont servis avec une petite salade mêlée, pommes frites et sauces maison
Supplément viande 100 gr. Fr.10.-

« Sur Réservation » La raclette du Valais au fromage au lait cru des Haudères

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

« Sur Réservation » La raclette du Valais au fromage au lait cru des Haudères et son assiette valaisanne

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

Menu du Terroir

La mise en bouche

***

La tartine évolénarde

Au sérac de la laiterie des Haudères, pesto basilic, roquette, légumes croquants, viande séchée et jambon cru du Valais

***

Le filet de truite de Vionnaz et sa sauce chimichurri

Son risotto

***

Le duo du terroir

Médaillon de bœuf d'Hérens (selon proposition du jour) et agneau d'Evoléne en croûte d'herbes et noisettes

La variation de légumes du moment

L'accompagnement qui vous fera plaisir

***

L'assiette de fromages ëntchyë no (+Fr.9.-)

***

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.69.-

Avec la 2ème entrée plat et dessert Fr.72.-

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.-

Menu Gourmand

La mise en bouche

***

La terrine de foie gras surmontée de sa gelée aux fruits de saison
Son pain brioché toasté

***

Le filet d'omble chevalier rosé et son beurre rouge au pinot noir du VS
(Provenance Islande)
Sur leur 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.9.-)

***

Le dessert qui vous fera plaisir

Avec la 1ère entrée, plat et dessert Fr.72.-
Avec la 2ème entrée, plat et dessert 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 mise en bouche

***

Le gaspacho du moment

Ou

La focaccia agrémentée de pesto et légumes croquants

Ou

La salade au chèvre chaud croustillant

***

L'assiette gourmande végétarienne

Variété de légumes de saison et gratin dauphinois

Ou

Le ristto du moment

Ou

Le burger végétarien

Pain aux sésames, sauce du chef, fromage des Haudères gratiné, falafel de pois chiches aux herbes

Servi avec ses frites. Possibilité sans gluten et sans lactose

***

L'assiette de fromages ëntchyë no (+Fr.9.-)

***

Le dessert qui vous fera plaisir

Fr.45.-

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 verrine du moment

La tarte fine aux abricots luizet de Nendaz Fr. 14.-
Sa glace vanille (environ 10 minutes d'attente)

Les profiteroles glacées à la vanille Fr.15.-
Leur chocolat chaud et chantilly

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

Le parfait glacé à l'abricot Fr.14.-
Sur son sablé breton

Le moelleux au chocolat noir à la fleur de sel, son cœur coulant Fr.15.-
Son sorbet framboise ou glace vanille
(Environ 15 minutes d'attente)

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.14.-
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