

# *Les Suggestions du chef*

 **Le plateau du terroir à partager Entrée Fr.22.- Portion Fr.35.-**

*Aux saveurs de terrine maison, Viande séchée IGP, saucisse sèches, Jambon cru et lard sec du Valais,  
Fromage et tomme de nos alpages*

 **Le tartare de bœuf façon Thaï (180 gr.) Fr.38.-**

*Rumsteak de bœuf Suisse coupé au couteau  
Noix de cajou, curry rouge et ail. Servi avec pommes frites et pain toasté*

**Le poke bowl et sa vinaigrette aux agrumes**

*Bol composé d'un assortiment de crudités sur un lit de riz  
Végétarien à l'avocat 25.- / Poulet croustillant 31.- /Gravlax de saumon 35.-*

 **Le bœuf d'Hérens braisé façon bourguignon**  **Fr.33.-**

*La tombée de légumes de saison et sa polenta crémeuse*

 **Le rumsteak de bœuf d'Hérens**  **Fr.42.-**


*De la ferme de Marius Pannatier  
La garniture de légumes  
Et l'accompagnement qui vous fera plaisir*




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

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

**La salade de chèvre chaud pané Entrée Fr. 17.- Portion Fr. 24.-**

Variété de salades et crudités, petits lardons grillés et noix  sans lardons



 **La salade évolénarde au fromage des Haudères croustillant  Entrée Fr. 17.- Portion Fr. 24.-**

Variété de salades, crudités et bâtonnets de fromage à raclette croustillants et lamelles de jambon cru du Valais  Sans Jambon

**Le duo de foie gras maison mi-cuit et poêlé Fr.25.-**

Son chutney aux fruits d'automne


Son pain brioché maison toasté

 **Le duo de terrine maison au bœuf d'Hérens  Fr.18.-**

Son chutney et sa confiture d'oignons

Son pain de campagne toasté

 **Le velouté hivernal et sa chantilly Fr.12.-**

 **Le filet de truite de Vionnaz à la crème de poireaux Entrée Fr.21.- Portion Fr.39.-**

**Le filet d'omble chevalier grillé sur peau Entrée Fr.21.- Portion Fr.39.-**

Sa sauce beurre blanc aux amandes torréfiées

**Le feuilleté aux chanterelles crémees Fr. 18.-**

**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 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.-**

*Rumsteak de bœuf coupé au couteau,*

*Viande séchée de bœuf d'Hérens et petits cubes de tomme des Haudères. Servi avec pommes frites et pain toasté*

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

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

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

### **La belle pièce noble d'agneau d'Evolène snackée en croûte Fr. 52.-**

*Jus maison, variation de légumes du moment et l'accompagnement qui vous fera plaisir*

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

### **Le filet de bœuf grillé Fr.46.-**

*Les sauces : aux morilles Fr.9.-, aux chanterelles Fr.7.-, au poivre Fr.5.-, le beurre maison 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 maison, pâtes ou riz.*

## *Nos Mets Montagnards*

 **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.-** 

*Pain brioché maison, 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*

   **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 croûte au fromage et aux chanterelles Fr.26.-**

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

*Les pâtes carbonara Fr.22.-*

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

## *Nos Mets Ambiance*


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

 **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 du Refuge 200 gr. Fr.44.-**

 *Viande de bœuf épicée aux herbes des montagnes, cuite dans bouillon au vin rouge et champignons*

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

**Supplément viande 100 gr. Fr.10.-**

**« Sur Réserveation »**   **La raclette au fromage au lait cru des Haudères** 

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

**« Sur Réserveation »**  **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*

\*\*\*

*Le duo de terrine maison au bœuf d'Hérens  
Chutney aux fruits d'automne et confiture d'oignons  
Son pain de campagne toasté*

\*\*\*

*Le filet de truite de Vionnaz  
A la crème de poireaux*

\*\*\*

*La belle pièce noble d'agneau d'Evolène snackée en croûte  
Son jus maison*

*Ou*

*Le duo du terroir*

*Médailles de bœuf d'Hérens (selon arrivage) et agneau d'Evoléen en croûte  
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.67.-*

*Avec la 2<sup>ème</sup> 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 d'automne  
Son pain brioché maison toasté*

\*\*\*

*Le filet d'omble chevalier grillé sur peau  
Sauce beurre blanc aux amandes torréfiées*

\*\*\*

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

\*\*\*

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

\*\*\*

*La farandole de douceurs*

*Avec la 1<sup>ère</sup> entrée, plat et dessert Fr.72.-*

*Avec la 2<sup>ème</sup> 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 de chèvre chaud pané*

*Variété de salades et crudités*

*Ou*

*Le velouté hivernal et sa chantilly*

\*\*\*

*L'assiette gourmande végétarienne*

*Variation de légumes, feuilleté aux chanterelles, gratin dauphinois*

*Ou*

*Le poke bowl à l'avocat et sa vinaigrette aux agrumes*

*Bol composé d'un assortiment de crudités et avocat sur un lit de riz*

\*\*\*

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

\*\*\*

*La pomme fondante cuite au four*

*Son caramel au beurre salé et sa crème anglaise*

*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 de saison Fr.6.-*

*Le nougat glacé maison Fr. 12.-  
Son chocolat chaud*

*La pomme fondante cuite au four Fr.14.-  
Son caramel au beurre salé et sa crème anglaise*

*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  
(Environ 15 minutes d'attente)*

*La farandole de douceurs Fr.15.-*

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

# *Les Glaces*

**La boule de glace Fr.3.50**

**Le clown Fr.7.50**

*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.12.-**

*Glace vanille, chocolat chaud maison et crème chantilly*

**La coupe Alexandra Fr.12.-**

*Glace vanille, caramel chaud maison et crème chantilly*

**Le café glacé Fr.12.-**

*Glace café, café chaud et crème chantilly*

**La coupe aux noix Fr.13.-**

*Glace vanille et noisettes, cerneaux de noix caramélisés, caramel chaud maison et crème chantilly*

**La coupe aux fruits des bois Fr.13.-**

*Glace vanille, sorbet aux fruits des bois, 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 luzet de Nendaz*

**Le sorbet « Colonel » Fr.14.-**

*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 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 des alpages de Novelett 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.*