

Les Suggestions du chef

Le melon au jambon cru du valais et ses billes de mozzarella Fr.19.-



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*

L'assiette du moment fraîche et gourmande Entrée Fr.22.- Portion Fr.35.-

Composée principalement de : Melon et jambon cru du Valais, tartare de bœuf à l'italienne, tomates mozzarella et pain toasté



La poêlée de rognon de veau au madère Fr.36.-

L'accompagnement qui vous fera plaisir

La garniture de légumes

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 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 filet de truite de Vionnaz son caviar à la petite arvine et son beurre blanc 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

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 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 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 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

Le filet de bœuf snacké « comme un Rossini » Fr.56.-

Foie gras de canard poêlé, sauce mère

Les médaillons de rumsteak grillés Fr.36.-

Le filet de bœuf grillé Fr.46.-

Les sauces : aux morilles Fr.9.-, au poivre vert Fr.5.-, sauce mère 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 / Nos Pâtes



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



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*



Le burger à l'agneau d'Evolène Fr.28.- 

*Pain brioché maison, Le steak haché à l'agneau d'Evolène, 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 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.-

Les pâtes au pesto à l'ail des ours et sa burrata Fr.26.-

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

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

« Sur Réserve »  **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
Son caviar à la petite arvine et son beurre blanc*

*La découverte autour de l'agneau d'Evolène
Son jus maison*

Ou

Le duo du terroir

*Médailles de bœuf d'Hérens (selon arrivage) et agneau d'Evolène en croûte
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 2^{ème} entrée plat et dessert Fr.73.-

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

*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.9.-)

La farandole de douceurs

Avec la 1^{ère} entrée, plat et dessert Fr.73.-

Avec la 2^{ème} entrée Fr.71.-

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 feuilleté aux asperges vertes et blanches

L'assiette gourmande végétarienne

Ou

Les pâtes au pesto à l'ail des ours et burrata

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

La pomme fondante cuite au four

Son caramel au beurre salé et sa crème anglaise

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 tarte de saison Fr.6.-

*Le parfait glacé aux fraises sur son sablé breton Fr. 13.-
Son coulis à la rhubarbe*

*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.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 luzet de Nendaz

Le sorbet « Colonel » Fr.14.-

Sorbet citron et verre de vodka

Le sorbet « Williams » Fr.14.-

Sorbet poire arrosée de williamine





*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.