Les Suggestions du chef

Le gaspacho de tomates sa brunoise de légumes et petits croûtons Fr.14.-
Son sorbet basilic

L'assiette estivale du moment fraîche et gourmande Entrée Fr.22.- Portion Fr.35.-
Composée principalement de : Melon et jambon cru du Valais, roastbeef et sauce tartare, tomates mozzarella et pain toasté

Le roastbeef et sa sauce tartare maison servi froid Fr. 33.-
Pommes frites et bouquet de salade verte

Les fish and chips traditionnels sauce tartare Fr. 29.-
Pommes frites et bouquet de salade verte

Le filet de bœuf fleur d'Hérens grillé Fr.53.-
De la ferme de Marius Pannatier
La variation de légumes de saison et l'accompagnement qui vous fera plaisir

L'épaule d'agneau d'Evolène cuite à basse température Fr.35.-
De la bergerie d'Alphonse Pralong
Aux saveurs de romarin, thym et ail
Le gratin dauphinois et la variation de légumes

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 évolénarde au fromage des Haudères croustillant Entrée Fr. 18.- Portion Fr. 26.-
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 de saison
Son pain brioché maison toasté

Le filet de truite de Vionnaz son caviar à la petite arvine et son beurre blanc Entrée Fr.21.- Portion Fr.41.-

Le filet de poisson (selon arrivage) grillé sur peau Entrée Fr.21.- Portion Fr.41.-
Sa sauce à l'estragon

L'os à la moelle rôti à la fleur de sel 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 cordon bleu de volaille au jambon cru du Valais et fromage des Haudères Fr.33.-

Les belles noix d'agneau d'Evolène en croûte Fr.49.-
De la bergerie d'Alphonse Pralong
Jus maison, variation de légumes du moment et l'accompagnement qui vous fera plaisir

fleur d'hérens viande du valais
Le duo du terroir Fr.52.-
Médaillon de bœuf fleur d'Hérens et pièce noble d'agneau d'Evolène en croûte
De la ferme de Marius Pannatier et de la bergerie d' Alphonse Pralong
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.-, au poivre vert Fr.5.-, le beurre café de Paris 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 riz.

Nos Mets Montagnards / Nos Pâtes

L'assiette valaisanne Entrée Fr. 18.- Portion Fr.29.-
(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, lard grillé, 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 brioché maison, 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 brioché maison, sauce houmous, fromage à raclette des Haudères gratiné
Galette croustillante aux lentilles et carottes, Servi avec ses frites. Possibilité sans gluten et sans lactose

La croûte au fromage au lait cru AOP des Haudères Fr.19.-

La croûte au fromage avec jambon cru du Valais et œuf Fr.23.-

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 et copeaux de parmesan Fr.22.-

Nos Mets Ambiance

La fondue bourguignonne de bœuf 200 gr. Fr.42.-
(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.41.-
(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 au fromage au lait cru des Haudères

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

« Sur Réservation » La raclette 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

***

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

***

Le duo du terroir
Médaillons de bœuf d'Hérens et agneau d'Evoléne en croûte(selon arrivage)
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

Fr.75.-

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 de poisson (selon arrivage) poêlé
Sauce à l'estragon citronnée

***

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.-)

***

La farandole de douceurs

Avec la 1ère entrée, plat et dessert Fr.73.-
Avec la 2ème entrée, plat et dessert 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 mise en bouche

***

Le gaspacho de tomates sa brunoise de légumes et petits croûtons
Son sorbet basilic
Ou
Le melon de Cavaillon et ses billes de mozzarella
Ou
La salade au chèvre chaud croustillant
Variété de salades et crudités

***

L'assiette gourmande végétarienne
Variété de légumes de saison et gratin dauphinois
Ou
Les pâtes au pesto et ses copeaux de parmesan

***

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

***

La pomme fondante cuite au four
Son caramel au beurre salé et sa glace vanille
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.-

La pavlova exotique de Thibault Fr.13.-

Le parfait glacé aux fruits de saison (abricots, framboises selon arrivage) sur son sablé breton Fr.13.-
Son coulis de fruits rouges

La pomme fondante cuite au four Fr.14.-
Son caramel au beurre salé et sa glace vanille

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 glace vanille
(Environ 15 minutes d'attente)

La farandole de douceursFr.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 luizet 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.