

Les Suggestions du chef

Le ceviche de dorade aux saveurs d'agrumes Entrée Fr.17.-
Légèrement parfumé à la noix de coco

Le feuilleté aux chanterelles fraîches Fr.17.-



Le filet de bœuf fleur d'Hérens grillé Fr.56.- 

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



Le cuissot de bœuf Fleur d'Hérens cuit à basse température façon bourguignon  ***Fr.33.-***

La tombée de légumes de saison et sa polenta crémeuse

La souris d'agneau d'Evolène cuite à basse température  ***Fr.45.-***

De la bergerie d'Alphonse Pralong

Aux saveurs de romarin, thym et ail

La tombée 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



BonAppetit!
BonAppetit!
BonAppetit!



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



Le duo du terroir Fr.52.-

Médailillon 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 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.-



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

Médallions de bœuf d'Hérens et agneau d'Evolène 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 äntchyë no (+Fr.9.-)

La farandole de douceurs

*Avec la 1^{ère} entrée, plat et dessert Fr.73.-
Avec la 2^{ème} 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 de Thibault Fr.13.-
A la crème de mascarpone et fruits de saison*

*Le parfait glacé aux fraises sur son sablé breton Fr.13.-
Son coulis de fruits rouges et sa quenelle de sorbet basilic*

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

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

*La tatin à l'abricot Luizet de Nendaz Fr.15.-
Sa quenelle de sorbet basilic, son financier et son coulis
(Environ 15 minutes d'attente)*

*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 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 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.*