

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


 ***L'incontournable crème de potiron et son zéphyr au fromage des Haudères Entrée Fr.13.-***

 ***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 aux malakoff frits  Entrée Fr. 18.- Portion Fr. 26.-***

*Variété de salades, crudités et malakoff frits et lamelles de jambon cru du Valais  Sans Jambon*

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

*Chutney aux abricots et pruneaux de notre production de Nendaz. Son pain de campagne toasté*

***La terrine de foie gras surmontée de sa gelée de poire parfumée à la fève de tonka Fr.25.-***

*Et son pain brioché toasté*

 ***Le filet de truite de Vionnaz cuit à l'unilatéral et son beurre blanc à la petite arvine Entrée Fr.22.- Portion Fr.43.-***

 ***Le filet d'omble chevalier cuit à l'unilatéral aux notes asiatiques Entrée Fr.22.- Portion Fr.43.-***

***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 risotto*

# Nos Viandes

## **Le tartare de bœuf traditionnel Fr.36.-**

*Rumsteak de bœuf Suisse coupé au couteau. 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 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*

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

*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 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*

  **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.27.-**

**Les pâtes carbonara 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.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.42.-**  
( 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*

\*\*\*

### *La terrine maison au bœuf d'Hérens*

*Son chutnay aux abricots et pruneaux de notre production Nendaz*

*Son pain de campagne toasté*

\*\*\*

### *Le filet de truite de Vionnaz et son beurre blanc à la petite arvine*

*Son risotto*

\*\*\*

### *Le duo du terroir*

*Médallions de bœuf d'Hérens (selon proposition du jour) 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.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<sup>ème</sup> 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 de poire parfumée à la fève de tonka*

*Son pain brioché toasté*

\*\*\*

*Le filet d'omble chevalier cuit à l'unilatéral aux notes asiatiques*

*Son 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 ėntchyĕ no (+Fr.9.-)*

\*\*\*

*Le dessert qui vous fera plaisir*

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

*Avec la 2<sup>ème</sup> 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*

\*\*\*

 *L'incontournable crème de potiron et son zéphyr au fromage des Haudères*

*Ou*

 *La salade au malakoff croustillant* 

*Variété de salades et crudités et malakoff croustillant*

\*\*\*

*L'assiette gourmande végétarienne*

*Variété de légumes de saison et gratin dauphinois*

*Ou*

*Le ristto du moment*

\*\*\*

*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*

***Le crumble aux noisettes et à l'ananas caramélisé Fr.15.-***  
*Sa glace (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.-***

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

***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*





*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.*