

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 épicee 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 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

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

Médaillons 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 éntchyë 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.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 éntchyë no (+Fr.9.-)

Le dessert qui vous fera plaisir

Avec la 1^{ère} entrée, plat et dessert Fr.72.-

Avec la 2^{ème} 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 èntchyë 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 « entchyë 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 lizet 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 Provient de la laiterie centrale des Haudères et des alpages de Novelett et Chemeuil

Nos pains Provient 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.