



*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 membres 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 les filets de perches Loë de Rarogne

Nos fromages Proviennent de la laiterie centrale des Haudères et des alpages de Novelett, Arbey 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.



Les Suggestions du Moment

Le gaspacho du moment Fr.14.-



 *La focaccia aux saveurs évolénardes Entrée Fr. 13.- Portion Fr. 22.-* 

  *Les asperges blanches de Saillon de M. Cheseaux Eric
Aux deux mayonnaises maison Entrée Fr. 19.- Portion Fr.35.-*

Pour accompagner vos asperges, nous vous proposons

 *L'assiette de jambon cru du Valais Entrée Fr.9.- Portion Fr.16.-*

 *Le risotto à l'ail des ours et aux asperges vertes et blanches
Son œuf parfait Entrée Fr.19.- Portion Fr. 32.-*

 *La souris d'agneau d'Evolène confite 24h00 au thym et romarin Fr. 46.-* 
Son jus brun


La farandole de légumes et l'accompagnement qui vous fera plaisir

*Bon
Appétit* 

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 César façon évolénarde  Entrée Fr. 18.- Portion Fr. 26.-*

Variété de salades assaisonnée avec sa sauce césar, poulet croustillant, copeaux de fromage des Haudères et œuf parfait

La terrine de foie gras surmontée de sa gelée aux fruits de saison Fr.25.-

Et son pain brioché doré

 *Le filet de truite de Vionnaz cuit à l'unilatéral et sa sauce chimichurri Entrée Fr.22.- Portion Fr.44.-*

Les filets d'omble chevalier et leur beurre vigneron au pinot noir du VS Entrée Fr.18.- Portion Fr.36.-

(Provenance Islande)

L'os à la moelle rôti à la fleur de sel Entrée Fr.17.- Portion Fr.29.-

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.37.-

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.34.-

La belle pièce noble d'agneau d'Evolène snackée en croûte d'herbes et noisettes 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

La belle pièce de rumsteak grillé 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.-, chimichurri 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 aux sésames, 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 façon kefta Fr.28.-** 

*Pain aux sésames, 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 aux sésames, sauce du chef, fromage des Haudères gratiné, falafel de pois chiches aux herbes
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 au pesto et copeaux de pamsesan 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.44.-**
(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.44.-**
(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 Réserveation »  **La raclette au fromage au lait cru des Haudères** 

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

« Sur Réserveation »  **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

L'œuf parfait sur son tartare de pommes de terre à la crème de ciboulette

Lamelles de viande séchée du Valais

Le filet de truite de Vionnaz et sa sauce chimichurri

Son risotto

Le duo du terroir

Médaille de bœuf d'Hérens (selon proposition du jour) et agneau d'Evolène en croûte d'herbes et noisettes

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.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 aux fruits de saison
Son pain brioché toasté*

*Le filet d'omble chevalier rosé et son beurre rouge au pinot noir du VS
(Provenance Islande)
Sur leur 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 äntchyë 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

Le gaspacho du moment

Ou

La focaccia agrémentée de pesto et légumes croquants

Ou

La salade au chèvre chaud croustillant

L'assiette gourmande végétarienne

Variété de légumes de saison et gratin dauphinois

Ou

Le risto du moment

Ou

Le burger végétarien

Pain aux sésames, sauce du chef, fromage des Haudères gratiné, falafel de pois chiches aux herbes

Servi avec ses frites. Possibilité sans gluten et sans lactose

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

La verrine du moment

*Le crumble aux pommes, fraises et rhubarbe Fr.15.-
Sa glace vanille (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.-

*Le parfait glacé à l'abricot Fr.14.-
Sur son sablé breton*

*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

