

Entrées froides

Salade mêlée 9.-

Salade valaisanne 19.-

Salade mêlée avec viande séchée, jambon cru, fromage de la région, saucisse

Le pâté en croûte de gibier local 19.-

Marbré de foie gras FR 19.-

Foie gras mariné au génépi et son pain d'épices maison

Planchette valaisanne 25.-

Jambon, aiguillette, lard, saucisses boucher de Vex et fromage de la région – 150g

Aiguillette de bœuf à l'ancienne 18.-

Aiguillette artisanale du boucher Vex 80g

Aiguillette de bœuf à l'ancienne 27.-

Aiguillette artisanale du boucher de Vex 120g

Entrées chaudes

Risotto automnal

Risotto aux cèpes parsemé de fromage d'alpage

Entrée 19.-

Plat 28.-

Feuilleté noisettes champignons 18.-

Le caquelon « Veisiviarde » (min. 2 pers.)

bœuf d'Hérens et porc suisse

Bouillon – 200g. 37.-

Bouillon – 250g. 42.-

Vin et légumes 200g. 39.-

Vin et légumes 250g. 44.-

Supplément de viande 100g. 13.-

le bœuf d'Hérens et suggestions du moment

Epaule de chevreuil cuite à basse température dans un lit de
noisettes des Haudères, effilochée dans son jus 34.-

accompagnée par légumes de saison et frites maison

Souris d'agneau Alpstein IP Suisse 36.-

dans sa crème de panais à la vanille et petits légumes

Filets de perches du Valais 42.-

sauce beurre blanc, légumes de saison et risotto au jus de betterave

Burger d'Hérens 27.-

buns au pain de seigle, lard grillé, oignons confits et tomme de la région.

à choix, sauce barbecue maison ou moutarde

Frites maison en accompagnement

Tournedos de bœuf d'Hérens 39.-

Sauce morilles 6.-

Beurre de laiterie aux herbes du jardin 5.-

Ces deux plats sont accompagnés de légumes de saison et frites maison

Tartare de bœuf Hérens traditionnel

150 g. 24.-

250 g. 29.-

Supplément frites 5.-

les prix des plats indiqués s'adressent à une personne. Une assiette partagée engendrera un supplément de Fr. 10.-

Pour les allergies ou intolérances, nos collaborateurs sauront vous renseigner.
Pain valaisan et chevreuil FR

