



ENTRÉES

Salade mêlée 9.50

Salade valaisanne 19.50

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

Petite Salade César 19.-

Salade verte, carotte, œufs, lardons, croutons, copeaux de vieux fromage d'alpage et poulet Suisse poché au bouillon asiatique et laqué au soja

Marbré de foie gras (fr) à la framboise 19.50

Ballotine de foie gras aux framboises

Gaspacho maison et son sérac d'alpage 18.50

Gaspacho avec un sérac d'alpage en bavaroise au miel et thym du jardin

PLATS POUR LES PETITES FAIMS

Assiette valaisanne 27.-

Aiguillette de bœuf, jambon cru, lard et saucisse du boucher Rigal-Zermatten Vex 150g

Salade César 26.-

Salade verte, carotte, œufs, lardons, croutons, copeaux de vieux fromage d'alpage et poulet Suisse poché au bouillon asiatique et laqué au soja

Vitello tonnato 23.50

Veau du Valais ou Suisse cuit à basse température avec son tonnato maison

Spaghettoni maisons au pesto de notre jardin 22.-

Spaghettoni maisons citron et pistaches 22.-

Aiguillette de bœuf séchée à l'ancienne 27.50

Aiguillette artisanale du boucher Rigal-Zermatten Vex 120g

Le caquelon « Veisiviarde »

Servi avec une petite salade mêlée, sauces et frites maison

Bouillon – 200g.	37.-
Bouillon – 250g.	42.-
Vin et légumes 200g.	39.-
Vin et légumes 250g.	44.-
Supplément de viande 100g.	13.-

SUGGESTIONS DU MOMENT

L'agneau du moment, accompagné de ses légumes, frites ou pâtes
39.-

Sandre de La Souste accompagnée du risotto framboise et légumes
42.-

Burger d'Hérens dans son bun au seigle, lard grillé, oignons confis et
tomme de la région, sauce barbecue ou moutarde maison avec frites
28.50

Travers de porc Suisse aux arômes de citron vert, gingembre,
reine des prés et accompagné des légumes du moment avec frites ou pâtes
36.-

Tournedos de bœuf d'Hérens 1^{er} choix 42.50
accompagné des légumes du moment, frites ou pâtes
sauce morilles 6.-
beurre de laiterie café de paris 5.-

Tartare de filet de bœuf d'Hérens traditionnel

150 g.	24.-
250 g.	29.-

Tartare de filet de bœuf d'Hérens aux pistaches et espuma sérac d'alpage
220 g. 29.-

Supplément frites ou pâtes maison 5.-

Notre pain provient de la boulangerie d'Evolène ou d'une autre boulangerie valaisanne

les prix des plats indiqués s'adressent à une personne. Une assiette partagée engendrera un supplément de CHF. 10.- pour le service et la vaisselle. Merci de votre compréhension.

veuillez annoncer vos allergies à nos collaborateurs afin de préserver votre santé.

