

## ENTRÉES

**Salade mêlée** 9.-

**Salade valaisanne** 19.-

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

**Marbré de foie gras framboise** 19.-

**Risotto printanier** 19.-

Risotto aux asperges, parfumé au safran et parsemé de fromage d'alpage

**Burrata estivale** (selon arrivage de fraises) 17.-

Burrata accompagnée de fraises, tomates cerises et pesto de mélisse pistache

**Aiguillette de bœuf à l'ancienne** 18.-

Aiguillette artisanale du boucher Rigal-Zermatten à Vex 80g

## LE RÖSTI FAIT MAISON

**Rösti valaisan** 19.-

tomates, fromage de la région

**Rösti lardons** 18.-

lardons fumé

**Rösti géant** 21.-

tomates, lardons et tomme de la région

**Rösti tomme** 19.-

tomme de la région



### **PLATS TRADITIONNELS**

**Assiette valaisanne 25.-**

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

**Aiguillette de bœuf 27.-**

Aiguillette artisanale du boucher Rigal-Zermatten Vex 120g

**Plat valaisan 28.-**

jambon, aiguillette, lard, saucisses du boucher de Vex et fromage de la région – 180g

### **LE CAQUELON « VEISIVIARDE » (MIN. 2 PERS.)**

**Bœuf d'Hérens et porc suisse marinés aux épices 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

Asperges du Valais jambon cru boucherie Rigal-Zermatten Vex  
accompagnées de la mousseline à l'ail des ours  
17.- / 25.-

Asperge du Valais et noix de Saint-Jacques snackées  
accompagnées de sa mousse de choux-fleurs  
19.- / 27.-

Burger d'Hérens dans son bun au seigle, lard grillé, oignons confis et  
tomme de la région, sauce barbecue ou moutarde maison avec frites  
25.-

Epaule d'agneau du Valais effilochée et cuite à basse température  
accompagnée de ses légumes frites ou roesti  
38.-

Mignon de porc du Valais, sauce agrumes sous sa croute d'amandes  
avec frites ou roesti  
37.-

Tournedos de bœuf d'Hérens 42.-  
accompagné des légumes du moment et frites ou roesti  
sauce morilles 6.-  
beurre de laiterie café de paris 5.-

Tartare de filet de bœuf d'Hérens traditionnel  
150 g. 21.-

Tartare de filet de bœuf d'Hérens traditionnel  
250 g. 27.-

Tartare de bœuf d'Hérens estival  
bœuf avec pistaches et burrata 29.-

**Supplément frites ou roesti 5.-**

Pour les allergies ou intolérances, nos collaborateurs sauront vous renseigner.

