

ENTRÉES, SALADES OU PETITE FAIM

Salade mêlée 9.-

Salade valaisanne 19.-

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

Pilon de poulet laqué au miel 20.-

Grande salade mêlée agrémenté de pilons épicés et laqués au miel

Marbré de foie gras framboise 18.-

Ballotine de foie gras aux framboises

Gazpacho maison 12.-

Burrata estivale 18.-

Burrata accompagnée de fraises et tomates et pesto de mélisse pistache

Assiette de viande séchée 18.-

Aiguillette artisanale du boucher Rigal-Zermatten à Vex 80g

Tataki valaisan de bœuf d'Hérens 22.-

La raclette revisitée 17.-

Espuma de fromage des Haudères sur sa pomme de terre et gel de cornichon

Vitello Tonnato 22.-

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



LE CAQUELON « VEISIVARDE »

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

PLATS TRADITIONNELS

Planchette valaisanne « Rigal à Vex » 25.-
Jambon, aiguillette, lard, saucisses et fromage de la région – 150g

Assiette de viande séchée 27.-
Aiguillette artisanale du boucher Rigal-Zermatten Vex 120g





DENTS DE VEISIVI

Hôtel & Restaurant



SUGGESTIONS DU MOMENT

Agneau de la région (ou CH), effilochée cuit à basse température à l'ancienne dans son jus de thym citronné du jardin, accompagné de ses légumes de saison

35.-

Truite de Vionnaz accompagnée du risotto framboise et légumes du moment

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

27.-

Travers de porc Suisse aux arômes de citron vert, gingembre, reine des prés et accompagnée des légumes du moment avec frite ou rösti

32.-

Tournedos de bœuf d'Hérens 1^{er} choix 42.-

accompagné des légumes du moment, frites ou rösti
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 burrata Fribourgeoise

(selon disponibilité)

140 g. viande + 120 g. burrata 29.-

Supplément frites ou roesti 5.-

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

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

