



Chers clients

1. Intolérances / allergies

La description des ingrédients n'est pas exhaustive et uniquement à titre indicatif. Sur demande, nous vous donnerons volontiers les informations sur les mets qui peuvent déclencher des intolérances ou allergies. En cas de doute, vous êtes prié.es de nous consulter avant la commande à défaut de quoi le restaurant décline toute responsabilité et le plat commandé vous sera facturé.

2. "Fait Maison"

Au Relais Fleuri nous faisons de notre mieux pour vous servir du frais et du fait maison. Néanmoins il se peut que certains produits soient issus du commerce. Les produits concernés : Frites, nuggets, ketchup, mayonnaise, moutarde - signalés sur la carte par une astérisque.

3. Réservations

Pour les réservations, nous tolérerons une différence de 10% entre le nombre de réservés et effectifs. Pour toute réservation confirmée non honorée nous nous réservons le droit de facturer un forfait de 15.00 frs. par place vacante.

4. Carafe d'Eau

Tout travail mérite salaire. Sur ce principe, nous vous informons que nous nous réservons le droit de facturer la carafe d'eau au prix de 4.- CHF/litre.

5. Cartes de débit / crédit

Supplément de 50 centimes pour tout montant inférieur à 25.- CHF

6. Origines :

Viandes : Bœuf (CH, DE, PY), Porc (CH), Volailles (CH), (FR), (PL), (HU), (BR).

Poissons : Perches (EE, RU), Gambas (BD, VN), Poulpe (ES), Morue (IS).

Pains et viennoiseries : Pain à la coupe (CH), pain de seigle (VS-CH), pain moulu - Tartare (CH), buns - Burgers (VS-CH), croissants (FR), pain au chocolat (FR) et baguette - petits déjeuners (FR).

7. Utilisateur du Passeport Gourmand

Le Passeport Gourmand n'est pas un passe droit ni un carnet à rabais, mais un **guide de découvertes gastronomiques**. Au même titre que notre engagement contractuel avec le Passeport Gourmand, vous êtes tenus de respecter règles d'utilisation (p. 4 et 5), section "Notez bien" (fond de la p.5), de suivre dans la mesure du possible les conseils d'utilisation (p. 7) et surtout, l'utiliser en honorant le but pour lequel il a été conçu.

Nous comptons sur vous. Il y a bien peu de contraintes au regard des avantages et réductions consenties. Soyez à la hauteur. Jouez le jeu. Laissez vous tenter et **faites vous plaisir**. Merci de votre compréhension.

Felix qui potuit rerum cognoscere causas.



Apéritifs



SANS ALCOOL

Jus d'orange au verre 2 dl. 4.00

Jus de tomate assaisonné 20 cl. 5.50

Jus de citron, Tabasco, Worcestershire Sauce, sel et poivre

Jus de fruits bouteille 20 cl. 5.00

Abricot ; Poire ; Ananas ; Tomates

Crodino Bitter 14 cl. 5.00

Gin Tonic-Tanqueray - sans alcool 20 cl. 12.00

Gin sans alcool, pamplemousse, eau tonique.

AVEC ALCOOL

Coupe de Prosecco 1 dl. 7.00

Moscato Dolce - Légèrement gazéifié 1 dl. 7.00

Kir 1 dl. 5.00

Porto Blanc / Rouge 4 cl. 6.00

Favaïos (Muscat de la Vallée de Douro) 4 cl. 6.00

Martini Bianco / Rosso 4 cl. 6.00

Ricard / Pastis 2 cl. 4.00

Cocktails



L'élixir de notre druide 12.00

Rhum blanc, liqueur de coco, vermouth, limonade, beaucoup de fruits, menthe, cannelle et mousseux.

Spritz 9.00

Aperol 4 cl., Prosecco 4 cl., Schweppes tonic 4 cl.

Bloody Mary 12.00

Jus de tomates 20 cl., vodka 4 cl., jus de citron, Tabasco, Worcestershire sauce, sel et poivre.

Caipirinha / Caipiroska 12.00

Cachaça ou vodka 4 cl., jus de citron vert et sucre jaune.

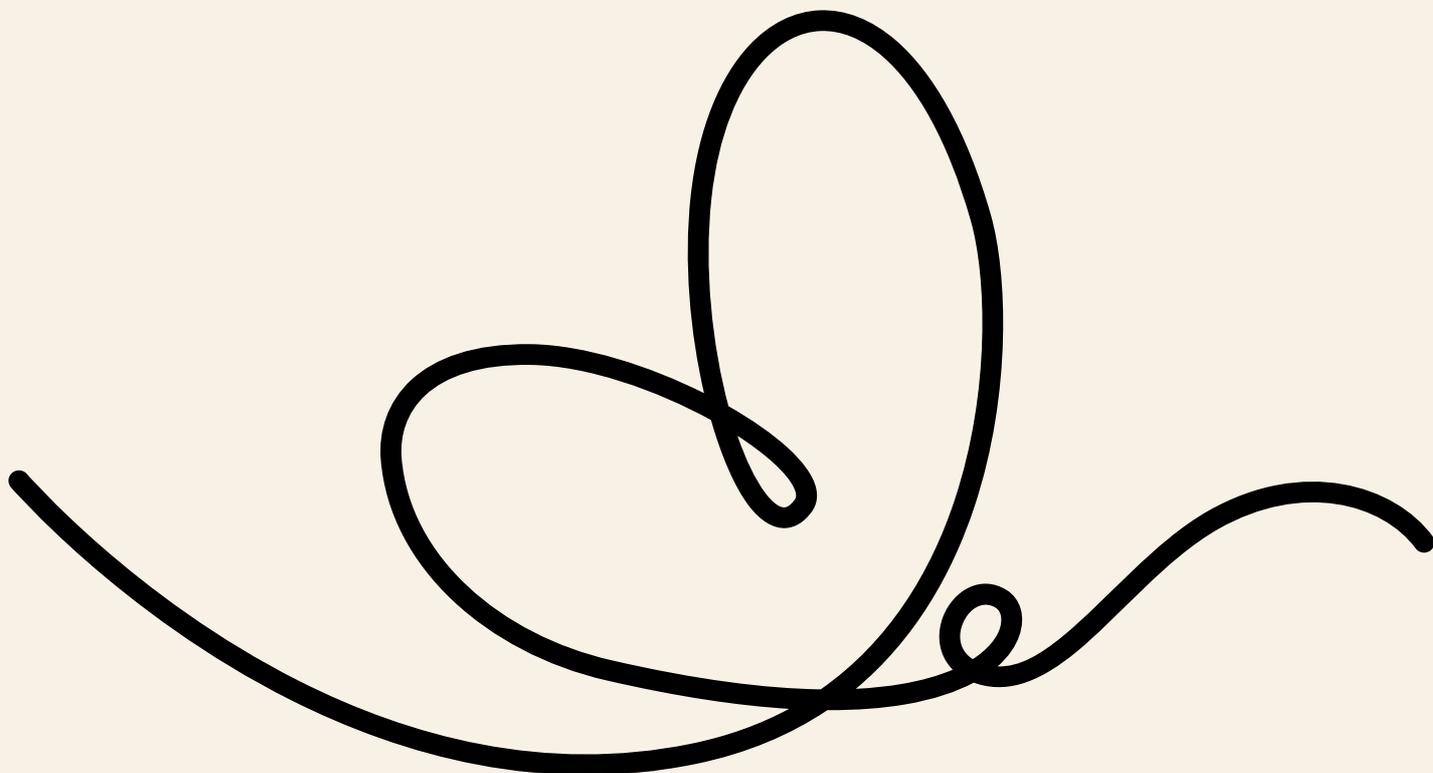
Mojito 12.00

Rhum 4 cl., menthe fraîche et eau minérale.

Piña Colada 12.00

Rhum 4 cl., Batida de Coco 4 cl., lait de coco et jus d'ananas.





Le Coin des Enfants^{*}

Kid's Burger 120 gr. 13.00

Bun au sésame, steak-haché pur bœuf (CH), fromage du Valais, salade et tomates. Servi avec frites*, ketchup* et mayonnaise*.

Chicken Nuggets* 150gr. 14.50

Viande d'élevage naturel et non reconstituée (BR). Servis avec des légumes de saison, frites*, ketchup* et mayonnaise*.

Linguine Napoli 10.00

Linguine, sauce tomates maison.

Assiette de jambon / frites 7.00

Jambon (CH), frites*, ketchup* et mayonnaise*.

—

Suggestion de dessert / 6.50

La glace Dino Mövenpick

*Chers parents, au delà de 12 ans vos bambins ne sont plus considérés dans cette catégorie ...



Entrées et petits plaisirs



Salade Verte 6.00
Intégralement fraîche.

Salade Mêlée 9.00
Intégralement fraîche, minimum 7 variétés de salades et/ou crudités.

Velouté de Courge 9.50
La recette de Grand-Mère. Délicieusement réconfortante.

Croustillant de Chèvre tiède 16.00 / 24.00
Fromage de chèvre enrobé de pâte brick et arrosé de miel sur un lit de mesclun salade, noix et fruits de saison.

Cassolette de Champignons chapeauté 18.00
Mélange de champignons frais poêlés à l'ail, oignons et vin blanc, couverts de pâte feuilletée.

Burger de Foie gras poêlé aux pommes confites 24.00
Saladine de saison, toast de pain d'épices, pommes confites et chutney d'oignons.

Les Pâtes et Risotti



Linguine Napoli 19.00

Sauce tomate Maison et basilic.

Linguine all'Aglio e Gamberi 29.00

Gambas, ail, tomates cerise, roquette et basilic.

Pâtes de l'Abbaye 25.00

Sauce à la crème et tomate,
lamelles de jambon cuit et champignons de Paris.

Les Lasagnes "Della Casa" 25.00

Pâtes vertes aux épinards, sauce tomate,
haché de bœuf et de porc.

Risotto aux Champignons 31.00

Mélange de champignons frais, sautés à l'ail,
oignons et crème.

Risotto aux Gambas 30.00

Gambas, sauce tomate, épinards,
persil et tuile de "Grana Padano".



Poissons



Filets de Perches 35.00

Filets de perches, beurre blanc citronné,
épinards en branche et légumes.

Gambas à la Provençale 35.00

Gambas sautées (*partiellement décortiquées par nos soins*)
au beurre, ail, persil, vin blanc et sauce tomate.

Poulpe à l'huile d'olive 39.00

Poulpe cuit, puis grillé à l'huile d'olive, ail, oignons sur lit
de pommes de terre en robe et épinards.

Morue en croûte 39.00

Morue effilée, pommes de terre en robe des champs,
épinards et pain de maïs

Garnitures

Si cela n'est pas spécifié, il vous est possible de choisir :
Pommes grenaille, pommes frites*, linguine au beurre
ou riz Basmati aux graines.

Les Viandes



Le coin du boucher

Burger, Le Valaisan - 26.00

Steak-haché pur bœuf d'Hérens 160 gr., bun du valais, oignons confits, fromage d'alpage du Domaine de Revouire, bacon grillé, sauce calypso, salade, tomate et cornichons. Servi avec pommes frites*, Ketchup* et mayonnaise*.

Joues de porc confites au miel et à la bière 29.00

Cuites à basse température et servies avec linguine au beurre

Steak Tartare - 200 gr. 34.00

Pur bœuf coupé au couteau. Tomates séchées, pignons torréfiés, basilic, huile d'olive extra vierge, jus de citron, Worcestershire sauce, piment d'Espelette. Servi avec toasts, beurre et pommes frites*.

Entrecôte de Bœuf 220 gr. 36.00 - **400 gr.** 50.00

Filet de Bœuf 200 gr. 40.00 - **400 gr.** 58.00

Sauces Maison

Ardoise 6.00

Servie avec trois sauces maison : Ail, Tartare et Diablo. (Mayonnaise*).

Beurre Café de Paris 4.00

Coulis à la Syrah de Flanthey 6.50

Sauce Forestière 7.50

Garnitures

Si cela n'est pas spécifié, il vous est possible de choisir votre garniture : Pommes grenaille, pommes frites, linguine au beurre ou riz Basmati aux graines.

Le coin à Fondues

Minimum deux personnes.

300 gr. de viande fraîche par personne, coupée au couteau minute
Rumpsteak de bœuf et filet de poulet, coupés en lamelles.

5 Sauces Maison (Mayonnaise*) : tartare, curry, ail, calypso et diablo
(piquante). Cornichons et petits oignons.

La Chinoise 38.00

Bouillon "Maison" sans alcool aux légumes, champignons, vermicelles
de riz, citronnelle, gingembre et huile de sésame.

Fondue Bacchus 39.00

Bouillon "Maison" au Fendant de nos contrées, légumes et
champignons.

Suppléments

Filet de poulet 200 gr. 9.00

Rumpsteak de bœuf 200 gr. 16.50

Sauces, petits oignons/cornichons 2.00

Garnitures (1er supplément inclus) 4.00

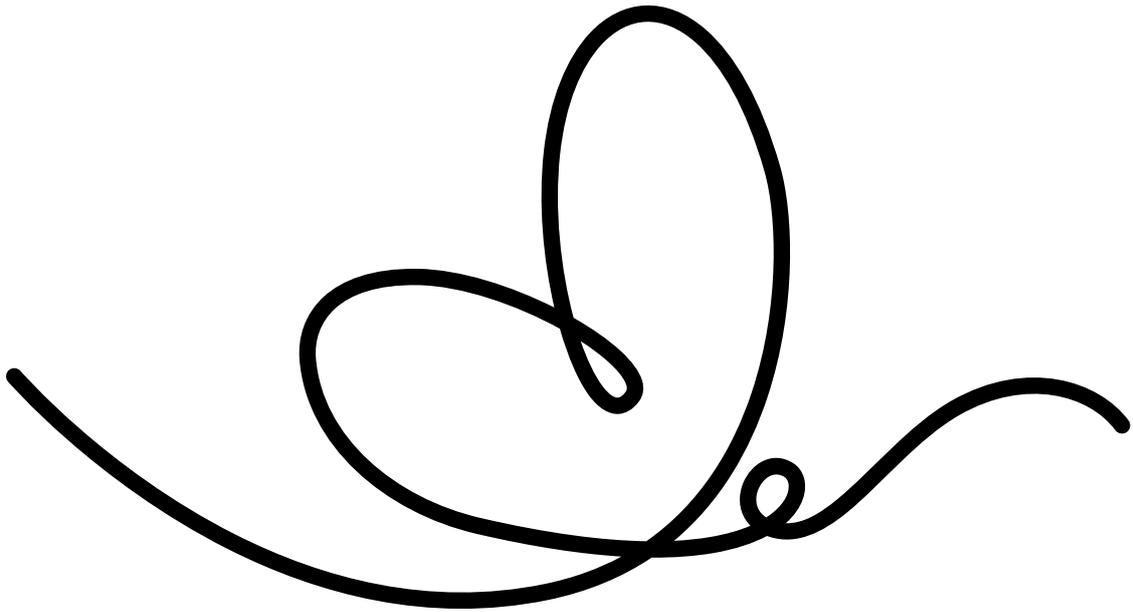
Changement

Filet de poulet pour du rumpsteak de bœuf 200 gr. 7.00

Garnitures

Pommes frites* ou riz basmati aux graines.





Le Coin des Gourmands

*Comme pour l'ensemble de notre carte, tous les desserts sont préparés Maison -
Certains sont faits minute et nécessitent un peu de patience...
15 min, le temps de digérer et mieux apprécier :)*

Crème brûlée à la Fève de Tonka 12.-

Panna-Cotta aux fruits rouges 10.-

Tiramisu 10.-

Profiteroles fourrées à la glace vanille et sauce chocolat 14.-

Moelleux au chocolat et sa boule de glace (15 min) 14.-

Mousse au chocolat noir 10.-

Pomme au Baileys Spécialité Maison (15 min) 16.-

Café Gourmand aux 3 desserts Maison 14.-