



*Collection*

*Automne Hiver*

# 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. 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.

## 3. Carafe d'Eau

Afin de continuer à vous offrir un service de qualité, nous avons introduit une petite participation pour l'eau du robinet.

- **2.50 CHF** si la carafe accompagne d'autres boissons payantes.
- **5.00 CHF** si vous ne prenez que la carafe d'eau.

Cette contribution nous permet de couvrir les coûts liés au service, à l'entretien et à la mise à disposition de carafes propres et d'une eau toujours fraîche.

## 4. Pic-Nic / Produits apportés

Nous vous rappelons que le pique-nique est interdit sous toutes ses formes au sein de notre établissement.

Tout produit apporté de l'extérieur nécessite notre consentement préalable. Ces produits ne donnent droit à aucune réduction ou compensation et seront soumis à un supplément, comparable à un droit de bouchon.

## 4. Cartes de débit / crédit

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

## 5. Origines :

**Viandes :** Bœuf (CH, DE, PY,UY), Porc (CH), Volailles et foie gras (CH, FR, PL, HU, BG, BR), Agneau (NZ).

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

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

## 6. Utilisateur du Passeport Gourmand



**Les mets signalés par un astérisque \* ne sont pas valables avec le Passeport Gourmand**

*Felix qui potuit rerum cognoscere causas.*



# Quelques Cocktails

## **L'Élixir de notre druide** 12.00

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

## **L'Or&Gin** 14.00

Gin 6 Friday 4 cl., baies des bois, Fever-Tree Raspberry & Rhubarb tonic.

## **Sans alcool** 12.00

## **Spritz** 11.00

Aperol 5 cl., Prosecco 1 dl., Schweppes tonic, rondelle d'orange.

## **Spritz Sarti** 11.00

Sarti 5 cl., Prosecco 1 dl., Schweppes tonic, framboises fraîches.

## **Spritz Campari** 13.00

Campari 5 cl., Prosecco 1 dl., Schweppes tonic, rondelle d'orange.

## **Hugo** 12.00

Sirop de fleur de sureau, Prosecco 1 dl., Schweppes tonic, rondelle de citron vert et menthe fraîche.

## **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

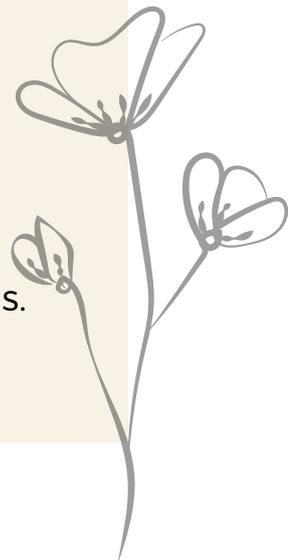
Cachaça ou vodka 4 cl., jus de citron vert et sucre jaune.

## **Mojito** 12.00

Rhum 4 cl., menthe fraîche et eau minérale.

## **Piña Colada** 13.00

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





# Apéritifs

## SANS ALCOOL

**Jus d'orange au verre** 2 dl. 4.00

**Jus de tomate assaisonné** 20 cl. 6.00

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

**Jus de fruits bouteille** 20 cl. 5.50

*Abricot ; Poire ; Ananas ; Tomates*

**Crodino Bitter** 14 cl. 5.50

**Tanqueray Zero - Gin Tonic** - 0% 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. 6.00

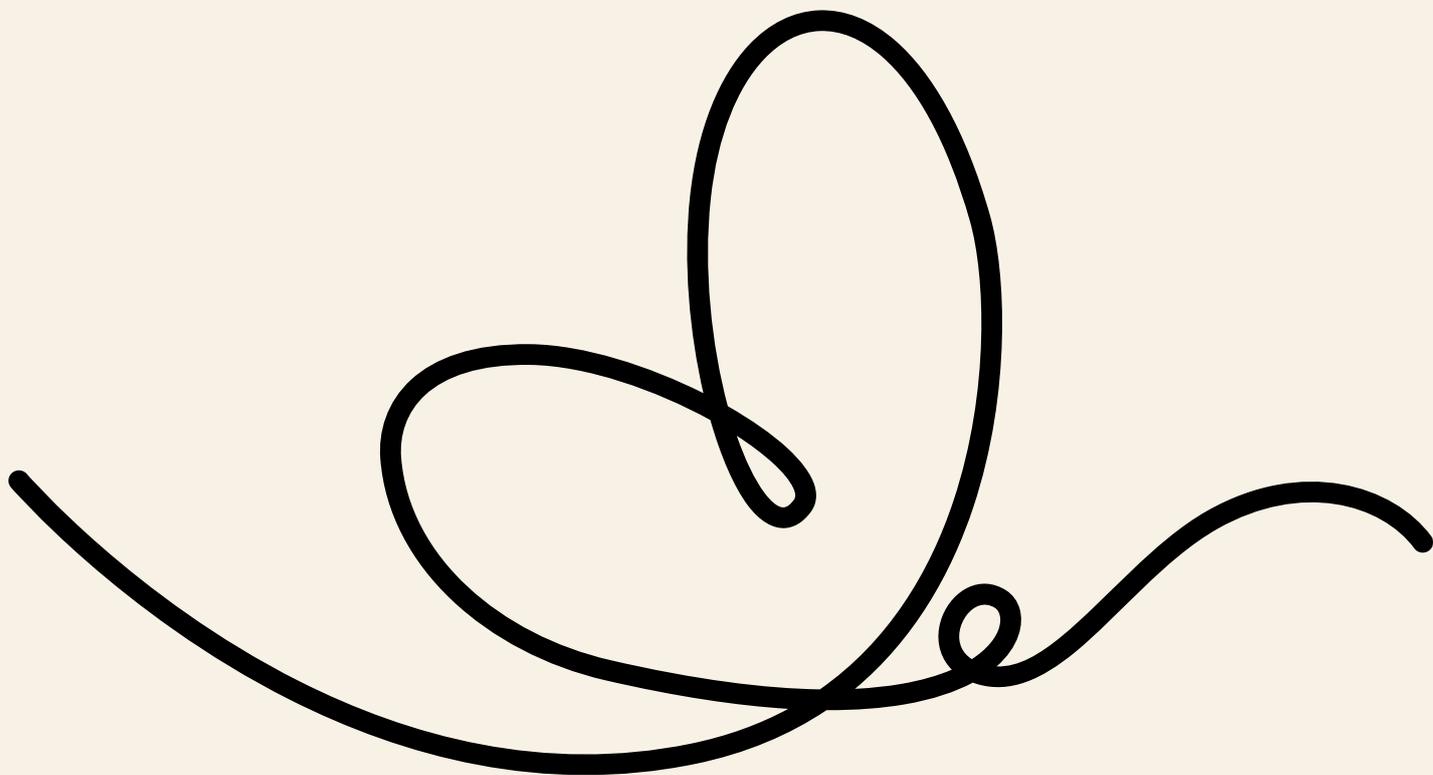
**Kir de Prosecco** 1 dl. 9.00

**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. 5.00



## Le Coin des Enfants<sup>\*</sup>

### **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** 12.00

Linguine, sauce tomates maison.

### **Assiette de jambon / frites** 9.00

Jambon (CH), frites, ketchup et mayonnaise.

—

### **Suggestion de Dessert** 7.50

La Glace Dino Mövenpick

<sup>\*</sup>Cher.es parent.es, 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  
Préparée intégralement avec des ingrédients frais, composée d'un mélange de minimum 7 variétés de salades et crudités.

**Croustillant de Chèvre tiède** 17.00 / 24.00  
Fromage de chèvre fondant, délicatement enrobé de pâte brick croustillante et arrosé de miel de forêt. Servi sur un lit de mesclun frais, accompagné de noix croquantes et de fruits de saison.

**Plateau de délices froides** 27.50  
Viande séchée, jambon cru, lard séché, saucisse au fendant, fromage d'alpage, pain de seigle, beurre, cornichons et petits oignons.

*De saison*

**Velouté de Courge** 9.50  
La recette de Grand-mère. Délicieusement réconfortante. Courge, crème et noisettes croquantes.

**Cassolette de Champignons chapeauté** 19.00  
Un mélange de champignons frais poêlés avec de l'ail, des oignons et une touche de vin blanc, délicatement recouvert d'une pâte feuilletée dorée au four.

(Préparation : minimum 15 minutes)

**Burger de Foie Gras poêlé aux pommes confites \*** 24.00  
Foie gras poêlé délicatement posé sur un toast de pain d'épices, accompagné de pommes confites et d'un chutney de figues maison.  
Servi avec une saladine de saison

- Non valable avec Passeport Gourmand



# Les Pâtes et Risotti



## **Linguine Napoli** 22.00

Linguine al dente enrobés d'une sauce tomate maison et parfumée au basilic frais.

## **Linguine all'Aglio e Gamberi** 32.00

Linguine al dente accompagnés de gambas sautées à l'ail, agrémentées de tomates cerise rôties, de roquette fraîche et de basilic parfumé.

## **Pâtes de l'Abbaye** 27.00

Pâtes al dente nappées d'une sauce onctueuse à la crème et à la tomate, garnies de lamelles de jambon cuit et de champignons de Paris fondants.

## **Lasagnes "Della Casa"** 28.00

Lasagnes maison préparées avec des pâtes vertes aux épinards, alternant couches de sauce tomate parfumée et de haché savoureux de bœuf et de porc, gratinées à la perfection.

## **Risotto aux Champignons** 32.00

Risotto crémeux préparé avec un mélange de champignons frais, parfumé à l'ail et aux oignons, sublimé par une noix de beurre et de "Grana Padano" râpé.

## **Risotto au safran et Gambas** 34.00

Risotto délicatement parfumé au safran, accompagné de gambas saisies, d'épinards et persil ciselé, sublimé par une touche de crème. Le tout est couronné par une tuile croustillante de "Grana Padano".





# Poissons



## **Filets de Perches 35.00**

Filets de perches délicatement poêlés, accompagnés d'un beurre blanc au citron léger et parfumé. Servis avec des épinards en branche fondants et un assortiment de légumes de saison,

## **Gambas à la Provençale 35.00**

Gambas sautées, partiellement décortiquées pour votre confort, cuisinées au beurre avec une touche d'ail, de persil frais, de vin blanc et de sauce tomate parfumée.

## **Poulpe à l'huile d'olive\* 39.00**

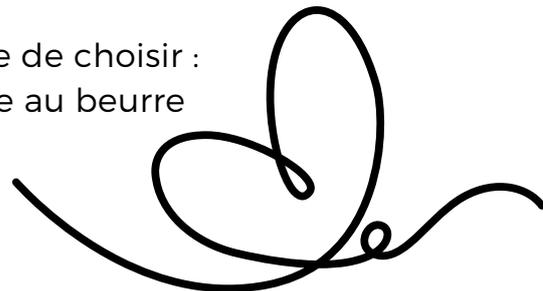
Poulpe tendre, d'abord délicatement cuit, puis grillé avec de l'huile d'olive vierge extra, de l'ail et des oignons dorés. Servi sur un lit de pommes de terre en robe des champs et d'épinards sautés.

## **Morue en croute de pain de maïs 39.00**

Morue délicatement effilée, accompagnée de pommes de terre en robe des champs et d'épinards fondants, le tout sublimé par une fine croûte de pain de maïs doré au four.

## 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.



- Non valable avec Passeport Gourmand



# Les Viandes

## **Escalopes de filet de poulet sauce forestière** 32.00

Escalopes de filet de poulet dorées à la perfection, délicatement nappées d'une onctueuse sauce forestière aux champignons des bois, servies avec un assortiment de légumes croquants de saison.

## **Souris d'agneau confite au miel, et aux herbes** 39.00

Souris d'agneau tendre et fondante, confite lentement à basse température et sous vide, sublimée par une marinade de miel de forêt infusée aux herbes fraîches offrant des arômes délicats de thym et de romarin.

Servie avec des pommes grenaille rôties et un assortiment de légumes croquants de saison.

# Les Mijotées

## **Joues de porc confites au miel et bière** 32.00

Joues de porc tendres et fondantes, confites lentement dans un mélange harmonieux de miel de forêt et de bière. Nappées d'un jus réduit et légèrement caramélisé, elles sont délicatement rehaussées par une pointe d'épices et d'herbes aromatiques.

Servies avec des linguine au beurre.

## **Bœuf Bourguignon Tradition** 36.00

Morceaux de bœuf mijotés lentement dans un vin rouge de caractère, sublimés par des lardons fumés, des oignons grelots et des champignons de Paris. Une recette traditionnelle qui allie authenticité et gourmandise.

Servi avec des linguine au beurre.

## 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

# Le Bœuf

## **Steak Tartare** 35.00

Pur bœuf coupé au couteau, subtilement relevé avec des tomates séchées, des pignons torréfiés et du basilic frais, assaisonné d'huile d'olive extra vierge, de jus de citron, de Worcestershire sauce, d'une touche de bourbon et de piment d'Espelette.

Servi avec des toasts croustillants, du beurre frais et des pommes frites dorées.

## **Burger Le Valaisan - Saveurs du Terroir** 28.00

Steak haché pur bœuf d'Hérens de 160 g, posé dans un bun artisanal du Valais légèrement doré. Garni d'oignons confits, d'un fromage d'alpage du Domaine de Revouire au caractère affirmé et de bacon grillé croustillant. Le tout relevé par une sauce calypso légèrement épicée. Tranches de salade croquante, de tomate fraîche et de cornichons. Servi avec des pommes frites dorées, ketchup et mayonnaise.

## **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.

### **Beurre Café de Paris** 4.00

### **Coulis à la Syrah de Flanthey** 6.50

### **Sauce Forestière** 7.50

## Garnitures

Pommes frites, Linguine au beurre ou riz basmati aux graines.

- Non valable avec Passeport Gourmand



# Les Fondues



*Minimum deux personnes.*

300 gr. de viande fraîche par personne, coupée au couteau minute.

Rumpsteak de bœuf Angus et filet de poulet saumuré, coupés en lamelles.  
5 Sauces Maison : tartare, curry, ail, calypso et diablo (piquante). Cornichons et petits oignons.

## **La Chinoise 39.50**

Bouillon maison sans alcool, subtilement parfumé aux légumes frais, champignons, vermicelles de riz, citronnelle, gingembre et une touche d'huile de sésame.

## **Fondue Bacchus 39.50**

Bouillon maison subtilement aromatisé au Fendant de nos contrées, accompagné de légumes frais et de champignons pour une expérience savoureuse et authentique.

## *Suppléments*

Filet de poulet saumuré 200 gr. 10.00

Rumpsteak de bœuf Angus 200 gr. 16.50

Sauces, petits oignons/cornichons 3.00

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.

Prenez le temps  
d'apprécier et passez  
un agréable moment.

Nous vous souhaitons un  
très bon appétit  
et...  
santé.



