



Collection
Automne-hiver 2026-27

Chers Clients

Quelques informations... très importantes

1. INTOLÉRANCES / ALLERGIES

La description des ingrédients est non exhaustive et fournie uniquement à titre indicatif.

Clause de non-responsabilité : Si les allergies alimentaires vous concernent, veuillez en informer notre personnel avant de commander. En cas d'allergie sévère, nous ne pouvons pas garantir l'absence d'allergènes dans notre cuisine et notre bar.

2. LE TEMPS DE BIEN FAIRE

Ici, nous faisons à manger.

Nous préparons, anticipons et avançons autant que possible avant chaque service. Mais une cuisine faite maison demande toujours des cuissons, des finitions et des dressages réalisés au dernier moment.

Lorsque plusieurs plats différents sont commandés simultanément – et davantage encore lorsque vous souhaitez y apporter des modifications – leur préparation peut naturellement demander un peu de temps.

Faire bien prend du temps.

Merci pour votre patience. Nous mettons ce temps au service de votre assiette.

3. RÉSERVATIONS

Nous tolérons une différence maximale de 10 % entre le nombre de personnes réservées et le nombre effectif de convives présents.

Pour toute réservation confirmée non honorée, nous nous réservons le droit de facturer au moins un forfait de 15.00 CHF par place vacante.

Nous maintenons votre réservation durant 15 minutes au-delà de l'heure fixée. Passé ce délai, nous nous réservons le droit d'attribuer la table à d'autres clients.

4. CARAFE D'EAU

Afin de continuer à vous offrir un service de qualité, nous avons introduit une petite participation pour le service de 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.

En période de forte chaleur, l'eau nécessaire à votre hydratation vous est bien entendu offerte.

5. PIQUE-NIQUE / 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.

6. CARTES DE DÉBIT / CRÉDIT

En cas de problème avec nos terminaux ou votre moyen de paiement, nous vous remercions pour votre compréhension. Dans la mesure du raisonnable, nous ferons notre possible pour vous assister. Nous vous rappelons néanmoins que le règlement de votre note reste de votre responsabilité.

7. ORIGINES

Viandes : Bœuf (CH, UY, DE) • Veau (CH) • Porc (CH) • Jambon cru (IT) • Jambon cuit (CH) • Lard (CH) • Viande séchée (CH) • Volailles y compris nuggets (CH, FR, PL)

Viandes de chasse : Faisan (UE) • Sanglier (ES) • Cerf – terrine (FR) • Cerf (NZ) • Chevreuil – civet (PL) • Chevreuil (CZ, HU, GB)

Poissons & crustacés : Perches (EE, RU) • Gambas (BD, VN) • Saint-Jacques (BD, VN) • Sole (BD, VN)

Pains : Pain à la coupe (CH) • Pain de seigle (VS-CH) • Pain moulé – Tartare (CH) • Buns (VS-CH)

8. SUPPLÉMENTS

Sauf indication contraire, toute demande supplémentaire ou ajout à un plat est facturé en supplément, notamment les garnitures, sauces et accompagnements. Le tarif dépend du produit demandé.

9. VALIDITÉ DES INFORMATIONS – RESPONSABILITÉ

Nos cartes peuvent évoluer selon les produits et les saisons. Certains menus ou autres informations figurant en ligne ou sur supports papier – malgré tous nos efforts – peuvent ne pas être à jour.

Afin d'éviter toute confusion, veuillez noter que seule la version disponible en salle fait foi.

Felix qui potuit rerum cognoscere causas.

Aperitifs



SANS ALCOOL

Jus d'orange au verre 2 dl. 4.00

Jus de tomate assaisonné 20 cl. 7.00

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. 6.00

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. 7.00

Ricard / Pastis 2 cl. 6.00

Quelques Cocktails

L'Élixir de notre druide 14.00

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.

Aussi sans alcool 12.00

Spritz 12.00

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

Spritz Sarti 12.00

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 13.00

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

Negroni 12.00

3 cl. Campari, 3 cl Gin, 3 cl. Martini Rosso et rondelle d'orange

Bloody Mary 14.00

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

Caipirinha / Caipiroska 14.00

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

Mojito 14.00

Rhum 4 cl., menthe fraîche et eau minérale.

Aussi sans alcool 14.00

Piña Colada 14.00

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





Le Coin des Enfants^{*}

Kid's Burger 120 gr. 15.00

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

Chicken Nuggets 150gr. 15.00

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



Linguine Napoli 12.00

Linguine, sauce tomate maison.

Assiette de jambon / frites 10.00

Jambon (CH), frites, ketchup et mayonnaise.

—

Suggestion de dessert 8.00

La glace Dino Mövenpick

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

Entrées et petits plaisirs



Verte 6.00

Entièrement fraîche.



Mêlée 9.00

Intégralement fraîche.

Au minimum 7 variétés de salades et/ou crudités.



Croustillant de chèvre tiède 17.00 / 24.00

Fromage de chèvre enrobé de feuille de brick et arrosé de miel sur un lit de sur un lit de mesclun, noix et fruits de saison.

Plancha de délices froides 30.00

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 réconfortant.
Courge, crème et éclats de marrons.

Salade d'automne 15.00

Pommes, poires, noix, marrons caramélisés, champignons de Paris et chiffonnade de jambon cru.

Burger de foie gras poêlé aux pommes confites 24.00

Saladine de saison, toast de pain d'épices, pommes confites et chutney de figues.

Les Pâtes et Risotti



Linguine Napoli 24.00

Sauce tomate maison, basilic et tuile de Grana Padano.

Linguine all'Aglio e Gamberi 32.00

Gambas, ail, tomates cerise, roquette et basilic.

Pâtes de l'Abbaye 29.00

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

Risotto aux notes safranées et sa poêlée de Saint-Jacques 36.00

Safran, arôme de safran, Saint-Jacques et tuile de Grana Padano



Risotto forestier 34.00

Mélange de champignons, crème et tuile de "Grana Padano".

Poissons



Filets de perche 39.00

Filets de perche, beurre blanc citronné,
épinards en branches et légumes du moment.

Sole meunière - Selon arrivage - Filetée en salle 46.00

Légumes du moment.

Gambas à la Provençale 37.00

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

Fish & Chips 29.00

Filets de sandre en pâte à bière, frits. Servis avec sauce
tartare maison et pommes frites.

Garnitures

Si cela n'est pas spécifié, il vous est possible de choisir :
Pommes grenaille, pommes frites,
ou riz basmati aux graines.



le coin du boucher



le coin du boucher

Cordon bleu de porc maison 200 gr. 31.00 400 gr. 38.00

Escalopes de filet de porc farcies au jambon et au fromage à raclette. Garniture au choix.

Escalopes de filet de poulet sauce forestière ou au poivre vert 29.00

Escalopes de filet de poulet dorées à la perfection, délicatement nappées d'une onctueuse sauce forestière aux champignons des bois ou au poivre vert. Garniture au choix.

Carré d'agneau au thym et au romarin - Découpé et servi en salle 45.00

Carré d'agneau tendre et fondant, confit lentement à basse température et sous vide. Découpé et servi en salle accompagné de pommes grenailles rôties et d'un assortiment de légumes croquants de saison.

Rognons de veau à l'ancienne 42.00

Moutarde à gros grains et crème. Garniture au choix

Steak tartare - 200 gr. 36.00

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

Burger de nos campagnes 29.00

Steak haché pur bœuf d'Hérens 160 gr., bun, galette de rösti, oignons confits, fromage d'alpage, bacon grillé, sauce calypso, salade, tomate et cornichons. Servi avec pommes frites, ketchup et mayonnaise.

Filet de bœuf 200 gr. 42.00 - 400 gr. 58.00

Sauces Maison

Ardoise 6.00

Servie avec trois sauces maison : Beurre Café de Paris, Sauce BBQ et Diablo. (mayonnaise).

Beurre Café de Paris 4.00

Coulis à la Syrah de Flanthey 6.50

Sauce poivre vert 5.00

Rossini 16.00

Garnitures

Si cela n'est pas spécifié, il vous est possible de choisir votre garniture :

Pommes grenailles, pommes frites, linguine au beurre
ou riz basmati aux graines.



Résolument Chasse

Les entrées

Pâté de cerf aux marrons 19.-

Pain de seigle aux noix toasté, chutney de figues & pickles d'oignons rouges.

Carpaccio de chevreuil 24.-

Gelée de cassis, genièvre, pickles d'oignons rouges, vieux fromage d'alpage & croustillant de pain.

Salade d'automne 15.-

Pommes, poires, noix, marrons caramélisés, champignons de Paris et chiffonnade de jambon cru.

Les mijotés

Tous nos plats sont servis avec garniture de chasse - Purée de courge, chou rouge braisé, choux de Bruxelles, marrons caramélisés, figue fraîche, pomme à la confiture d'airelles, poire pochée au vin rouge et aux épices **avec, au choix, spätzlis ou linguine au beurre**

Civet de chevreuil façon façon grand-mère 39.00

Cuit à basse température, lardons, petits oignons, champignons.

Joues de sanglier braisées 42.00

Cuites à basse température, vin rouge, orange, miel & épices.

Le Végét

Le plat du chasseur rentré bredouille 32.00

Poêlée de champignons des bois, spätzlis maison et garniture de chasse

Les morceaux nobles

Filet mignon de cerf 51.00

Selle de chevreuil désossée 57.00

Les sauces maison

Grand veneur

Poivrade

Jus corsé à la Syrah de Flanthey



Menu chasse

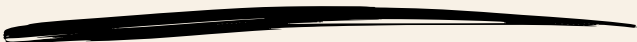


Salade d'automne

Pommes, poires, noix, marrons caramélisés, champignons de Paris et chiffonnade de jambon cru.



Sorbet au citron à la Douceur Capricieuse



Filet mignon de cerf

Jus corsé à la Syrah de Flanthey
Linguine au beurre ou spätzlis

Purée de courge, chou rouge braisé, choux de Bruxelles, marrons caramélisés, figue fraîche, pomme aux airelles, poire pochée au vin rouge et aux épices.



Duo de mousses au potiron et aux marrons

Couronne de fruits de saison

Menu Complet 79.00

Clause de non-responsabilité : Si les allergies alimentaires vous concernent, veuillez en informer notre personnel avant de commander. En cas d'allergie sévère, nous ne pouvons pas garantir l'absence d'allergènes dans notre cuisine et notre bar.





Le caquelon du chasseur

Le caquelon du chasseur 59.00

Minimum deux personnes.

Bien plus qu'une fondue, une création signature
entièrement dédiée à la chasse.

300 gr. de viande fraîche par personne.

150 gr. de cerf, 150 gr. de chevreuil, coupés au couteau à la
minute. Un bouillon maison unique, agrémenté notamment
de légumes de saison, champignons, vin rouge et épices.

Sauces maison

Aux champignons,
Syrah-cassis
Aux airelles
Poivrade

Ainsi que des chanterelles et bâtonnets de courge en pickles

Servi avec des spätzlis maison.

Suppléments

Cerf, 200 gr. 19.00

Chevreuil, 200 gr. 21.00

Sauces ou pickles 5.00

Spätzlis (1er supplément inclus) 5.00

Clause de non-responsabilité : Si les allergies alimentaires vous concernent, veuillez en informer notre personnel avant de commander. En cas d'allergie sévère, nous ne pouvons pas garantir l'absence d'allergènes dans notre cuisine et notre bar.

Les Fondues

Minimum deux personnes.

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

Rumpsteak de bœuf Angus et filet de poulet, coupés en lamelles.
5 sauces maison (mayonnaise*) : tartare, curry, ail, calypso et diablo (piquante). Cornichons et petits oignons.

La Chinoise 42.00

Uniquement bœuf Angus - 300 gr. par personne 50.00

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

Fondue Bacchus 44.00

Uniquement bœuf Angus - 300 gr. par personne 52.00

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

Suppléments

Filet de poulet 200 gr. 10.00

Rumpsteak de bœuf 200 gr. 16.50

Sauces, petits oignons et cornichons 3.00

Garnitures **(1er supplément inclus)** 4.00

Garnitures

Pommes frites* ou riz basmati aux graines.

Menu découverte

Le Menu Découverte est une expérience culinaire à travers les saveurs de notre Cuisine.... Pour magnifier l'expérience, nous vous proposons nos accords de Vin (non inclus dans le prix)



80.00 frs avec filets de perches

85.00 frs avec filet de bœuf

90.00 avec filet de cerf

22.50 Accord mets/vins (3 vins - 3 dl)

**Laissez-vous séduire par un trio raffiné de nos entrées,
proposé en dégustation pour éveiller vos papilles.**



Entrée

- **Inspiration du moment**

Selon les produits du marché, la saison et l'inspiration de la cheffe.

- **Croustillant de chèvre tiède**

Fromage de chèvre fondant enrobé d'une feuille de brick croustillante, arrosé de miel de forêt. Servi sur un lit de mesclun frais, avec noix croquantes et fruits de saison.

- **Gambas façon provençale**

Gambas sautées et partiellement décortiquées, cuisinées avec ail, persil, vin blanc et sauce tomate parfumée.

Petite Arvine



Filets de perche au beurre blanc

Délicatement poêlés et servis avec un beurre blanc citronné.
Accompagnés d'épinards en branches, de légumes de saison et,
au choix :

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

Fendant ou Johannisberg



Filet de bœuf tendre

Nappé d'un coulis à la Syrah de Flanthey.

Servi avec des légumes de saison et au choix :

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

Filet de cerf

Jus réduit à la Syrah et aux airelles.

Syrah, Cornalin ou
Merlott



Garniture de chasse : purée de courge, chou rouge braisé, choux de Bruxelles, marrons caramélisés, figue fraîche, pomme à la confiture d'airelles, poire pochée au vin rouge et aux épices.
Servi avec, au choix, spätzlis ou linguine au beurre.

Trilogie de Douceur

Chasselas passerillé



Laissez-vous emporter par la Trilogie de Desserts préparés
du Jour,

Variable selon l'humeur de notre Cheffe !

Plat

Dessert

Prenez le temps...

prenez le temps d'apprécier,
de déguster et
passez un agréable moment.

Nous vous souhaitons un très
bon appétit, une bonne
dégustation et ...

santé.

