

LA BOUTIQUE DU VIN

Restaurant / Oenothèque

LES TAPAS

Planchette de La Boutique 27.-

Terrine de foie gras, fromage de Haut de Morges,
tomme de Moléson et charcuterie du Valais

Assiette Valaisanne 23.-

Tartare de bœuf sur toasts 120gr 25.-

Tomme de Moléson (240g) et jambon cru du valais 22.-

Les Entrées

Salade verte 7.-

Salade Mêlée 9.-

Salade de dent de lion, lardons, croûtons et oeuf poché 18.-
Vinaigrette à la moutarde et miel

Carpaccio de boeuf, roquette, copeaux de parmesan et amandes grillées 20.-

Salade de chèvre chaud, toasts au miel 18.- / 27.-

Asperges du Valais (Saxon), 350g après cuisson 35- // 200g après cuisson 23.-
jambon cru du Valais IGP et mayonnaise à l'ail des ours

Asperges, noix de St Jacques et sauce à l'estragon 24.-

Les Pâtes

Raviolis au jambon cru et sauce aux champignons et moutarde 26.-

Tagliatelles aux morilles et asperges 32.-

Tagliatelles aux gambas (décortiquées) tomates cerises et coriandre 31.-

Les poissons

Filets de perches du Valais (Loë de Rarogne) façon meunière 41.-
Salade verte, Pommes frites maison et légumes

Cassolette de gambas 35.-
Gambas décortiquées, ananas, papaye et mangue, Riz parfumé

Cocotte du pêcheur 35.-
Filet de colin, gambas décortiquées, anneaux de calamars, saumon et noix de St Jacques
Riz parfumé

Cuisses de grenouille à la Thaïlandaise 32.-
Pommes frites maison

Les viandes

Souris d'agneau confit au miel et romarin 35.-
Tagliatelles au beurre

Hamburger de boeuf d'Hérens, 27.-
Viande de boeuf, salade, tomate, lard grillé, oeuf au plat, mayonnaise à la ciboulette et pommes frites maison

Tartare de boeuf coupé au couteau 180gr 33.- // 120gr 25.-
Pommes frites maison, toasts et beurre

Filet de boeuf maturée au beurre et herbettes de montagne 41.-
Pommes frites maison et légumes

Côte de boeuf au grill (env. 550g) 56.-
Pommes frites maison et légumes

Menu Entrecôte

Salade mêlée

Entrecôte de boeuf
sauce aux champignons,
crème et arôme de moutarde en grains
Pommes frites maison

Coupe limoncello - Sorbet citron et limoncello
ou

Crème brûlée à la vanille
41.-

Le Caquelon Paysan

Dans le caquelon, mélange de champignons
et herbes aromatiques
Viande de boeuf (Origine Suisse) marinée par
notre boucher de Fully
250gr par personne
Salade mêlée et pommes frites

39.- par pers. // min. 2 pers.

Supplément de viande 100gr - 8.-

Carafe d'eau 2.-

Le montant de 2.- sera versée dans sa totalité à l'association PATOUCH patouche.ch

Sur demande, nos collaborateurs vous renseigneront volontiers sur les ingrédients présents dans nos plats qui sont susceptibles à provoquer des allergies ou des intolérances.

NOS DESSERTS

**Fondant au chocolat,
glace vanille et brisures de noisettes
grillées**
15.-

**Douceur de mangue, mascarpone
et spéculos**
12.-

Crème brûlée à la vanille
13.-

Assortiment de fromages
16.-

**Meringues aux baies de bois et
double crème de Moléson**
14.-

Café gourmand
Mousse au chocolat, crème brûlée à la
vanille, tiramisu aux spéculos,
glace aux noix
18.-

LES GLACES

**Sorbet à la glace citron
et limoncello**
12.-

Coupe Danemark
Glace vanille et sauce chocolat
13.-

Sorbet Valaisan
Glace abricot arrosé à l'eau de vie d'abricot
12.-

Café Glacé
Glace mocca, expresso et chantilly
12.-

Sorbet Williams
Glace williams arrosée à l'eau de vie poire
12.-

Affogato & Baileys
2 boules de glace vanille, 4cl de
baileys et espresso
13.-

Les arômes des glaces et sorbets;

Vanille, Mocca, Noix, Williams, Abricot et Citron
La boule de glace 3,90 - Supl. Chantilly 1,50

Les vins Surmaturées

			0,375cl	50cl
Ermitage de Fully	Cave L'Orlaya	Fully	44.-	
Noblesse Petite Arvine	Gérard Dorsaz	Fully	49.-	
Malvoisie	Gérald Besse	Martigny		60.-
Ermitage	Cave du Chavalard	Fully	47.-	