

# 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](http://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, espresso 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.-	