

LA BOUTIQUE DU VIN

Restaurant - Oenothèque

Les Entrées

Salade verte 7.-

Salade Mêlée 9.-

Crème au potiron 10.-

Salade de terrine de foie gras aux marrons et petite arvine 21.- // 31.-

Escargots de Bourgogne 6 pièces 16.- // 12 Pièces 26.-

Salade de chèvre chaud, toasts au miel 17.-

Carpaccio de boeuf, 19.- // 29.-
roquette, copeaux de parmesan et amandes

Les Pâtes

Tagliatelles aux morilles 33.-
et terrine de foie gras aux marrons et petite arvine

Spaghettis au pesto (sans ail), lardons et pignons 24.-

Pour les enfants

Nuggets de poulet, pommes frites et légumes 10.-

Tagliatelles à la tomate 9.-

Les Poissons

Cocotte du pêcheur

Filet de Colin, saumon, anneaux de calamars
gambas décortiquées et noix de st jaques
Riz parfumé
36.-

Cassolette de gambas

Gambas décortiquées, ananas, papaye et mangue, Riz parfumé
36.-

Filets de perches du Valais

(Loë de Rarogne) façon meunière
Salade verte, Pommes frites maison et légumes
42.-

Cuisses de grenouilles à la thaïlandaise

Mélange d'épices et sauce soja
Pommes frites maison
33.-

Les Viandes

Tartare de boeuf coupé au couteau 180gr 34.- // 120gr 26.-
Pommes frites, toasts et beurre

Souris d'agneau confit au miel et romarin 36.-
Tagliatelles au beurre

Hamburger de boeuf d'Hérens, 28.-
Viande de boeuf d'Hérens, terrine de foie gras, confiture d'airelles, oignons confites et pommes frites

Entrecôte de boeuf aux morilles 39.-
Pommes frites maison et légumes

Filet de boeuf façon Rossini 44.-
Sauce au porto, pommes frites maison et légumes

Le Caquelon Paysan

Le Bouillon, 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
42.- 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 PATOUCHE patoche.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**
13.-

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

Crème brûlée aux marrons
13.-

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

Mousse au Toblerone
11.-

Assortiment de fromages
16.-

LES GLACES

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

Coupe Danemark
Glace vanille et sauce chocolat
13.-

Affogato & Baileys
2 boules de glace vanille, 4cl de
baileys et espresso
14.-

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

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

Café Glacé
Glace mocca, espresso et crème
chantilly
12.-

Les Arômes des glaces et sorbets,

Vanille, Mocca, Marrons, Chocolat Noix, Williams, Abricot et Citron

La boule de glace 3,80 - Supl. Chantilly 1,50