

# LA BOUTIQUE DU VIN

## Restaurant - Oenothèque

Ouvert 7j / 7

### Les Entrées

Salade verte 7.-

Salade Mêlée 9.-

Salade de dent de lion 18.-

Croûtons, lardons, oeuf poché et sauce à la moutarde et miel

Salade de terrine de foie gras au cognac 21.- // 31.-

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

Salade de chèvre chaud, toasts au miel 17.- // 27.-

Noix de St Jacques sur un lit de purée 19.-  
de choux fleur à la curcuma

### Les Pâtes

Tagliatelles aux morilles 33.-  
et terrine de foie gras au cognac

Spaghettis de la Boutique 25.-  
Poivrons, oignons, pesto rouge, épinards, anchois et burrata

Raviolis aux 2 saumons et sa sauce au citron 25.-

### 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, salade, tomate, lard grillé, oeuf au plat, oignons confites  
mayonnaise à la ciboulette et pommes frites maison

Entrecôte de boeuf, sauce à la moutarde ancienne et champignons 35.-  
Pommes frites maison et légumes

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

Rack de veau aux morilles 49.-  
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](http://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 à la vanille**  
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, Chocolat, Noix, Williams, Abricot et Citron  
La boule de glace 3,80 - Supl. Chantilly 1,50