

LA BOUTIQUE DU VIN

Restaurant - Oenothèque

Ouvert 7j / 7

Les Entrées

Salade verte 7.-

Salade Mêlée 9.-

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

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

Carpaccio de tomate coeur de boeuf, burrata, 18.-
brisures de pistache et basilic

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

Noix de St Jacques, purée de patate douce et lait de coco 21.-
et amandes grillées

Les suggestions du moment

Risotto au poulpe 24.-

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

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

Rack de veau aux morilles 45.-
Pommes frites maison et légumes

Tagliatelles aux morilles et copeaux de parmesan 28.-

Aile de raie, sauce grenobloise au beurre d'herbes 31.-
Riz parfumé et légumes

Pour les enfants

Nuggets de poulet, pommes frites et légumes 10.-

Tagliatelles à la tomate 9.-

Les incontournables de la Boutique

Cocotte du pêcheur 36.-

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

Cassolette de gambas 36.-

Gambas décortiquées, ananas, papaye et mangue, Riz parfumé

Filets de perches du Valais 42.-

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

Tartare de boeuf coupé au couteau

Pommes frites, toasts et beurre
180gr 34.- // 120gr 26.-

Hamburger de boeuf d'Hérens 28.-

Viande de boeuf d'Hérens, salade, tomate, lard grillé, oeuf au plat, Cheddar
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

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.-

Tiramisu aux pistaches
et arôme de citron
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