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

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

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

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 safran et noix de St Jacques 27.-

Salade de crevettes panées, sauce aigre douce et melon 25.-

Tagliatelles aux morilles et copeaux de parmesan 28.-

Roast-beef de boeuf 28.-
Nid de salade, sauce tartare et pommes frites maison

Assiette d'été 28.-

Melon et jambon cru
Carpaccio de tomate coeur de boeuf et burrata

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 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.-

Tiramisu aux pistaches

et arôme de citron

13.-

Café gourmand

Mousse au chocolat, crème brûlée à la vanille,
tiramisu aux spéculos, glace pistache

18.-

Crème brûlée à la vanille

13.-

Mousse au Toblerone

11.-

Meringues aux baies de bois et double crème de Moléson

14.-

Assortiment de fromages

Fromage de l'Au de Morges, Brebis du Portugal, Parmesan de
24 mois et Tomme de Moléson

16.-

LES GLACES

Sorbet Valaisan

Sorbet abricot arrosé à l'eau de vie d'abricot

12.-

Coupe Danemark

Glace vanille et sauce chocolat maison

13.-

Affogato & Baileys

2 boules de glace vanille, 4cl de
baileys et espresso

14.-

Coupe Williams

Sorbet williams arrosée

à l'eau de vie poire

12.-

Coupe limoncello

Sorbet citron et limoncello

12.-

Café Glacé

Glace mocca, espresso et crème
chantilly

12.-

Les Arômes des glaces et sorbets,

Vanille, Mocca, Chocolat, Pistache, Williams, Abricot et Citron

La boule de glace 3,90 - Supl. Chantilly 1,50