

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 21.-
lait de coco et amandes grillées



Les suggestions du moment

Risotto au safran et noix de St Jacques 27.-



Tomahawk d'Irlande à la plancha (env. 1kg) 92.-
Beurre aux herbes de montagne, légumes et pommes frites maison



Tagliatelles aux morilles et copeaux de parmesan 28.-

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

Schnitzel de veau 35.-
Nid de salade et pommes frites maison



Pour les enfants

Nuggets de poulet, pommes frites et légumes 10.-

Tagliatelles à la tomate 9.-



Pain sans gluten à votre disposition - 15 min d'attente

Les incontournables de la Boutique

Cocotte du pêcheur 36.-

Filet de Colin, saumon, anneaux de calamars
gambas décortiquées et noix de st Jacques
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.-



Pain toast sans gluten disponible, demandé SVP

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 35.-

sauce à la moutarde ancienne et champignons
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