

LA BOUTIQUE DU VIN

Restaurant - Oenothèque

Ouvert 7j / 7

Les Entrées

Salade verte 7.- // Salade Mêlée 9.-

Crème au potiron 10.-

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



Escargots de bourgogne 6 pièces 16.- // 12 pièces. 26.-

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

Noix de St Jacques, purée à la courge 21.-
et amandes grillées



Duo de terrines et son nid de salade 19.-
Chevreuil à l'armagnac
Lièvre au cognac

Les plats de chasse

Entrecôte de cerf et sa sauce aux morilles 46.-

Civet de cerf façon grand-mère 34.-

Médallions de chevreuil sur un lit de sauce aux airelles 43.-

Raviolis au sanglier, sauce aux champignons et moutard 28.-

Fondue de chasse

Salade mêlée

Bouillon aux champignons, viande de cerf et chevreuil (220g par personne)

2 sauces chaudes - aux morilles et aux airelles

Graniture de chasse

46.- par personne // min. 2 personnes

Supl. de viande. 8.- par 100g. - supl. Sauce morilles 6.-

Garnitures fait maison

Spätzlis, poires aux airelles, choux rouge, choux de Bruxelles et marrons caramélisées



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

Les incontournables de la Boutique

Tagliatelles aux morilles et copeaux de parmesan 28.-

Cassolette de gambas 36.-
Gambas décortiquées au lait de coco, curry,
ananas, papaye et mangue et 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

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

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.-



Pour les enfants

Nuggets de poulet, pommes frites et légumes 10.-
Tagliatelles à la tomate 9.-

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