# 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.-

**Médaillons 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



# 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

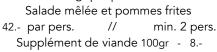
## Entrecôte de boeuf 35.-

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







### 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

# **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.-

# Affogato & Baileys

2 boules de glace vanille, 4cl de baileys et espresso 14.-

## Coupe limoncello

Sorbet citron et limoncello 12.-

## Coupe Danemark

Glace vanille et sauce chocolat maison 13.-

## **Coupe Williams**

Sorbet williams arrosée à l'eau de vie poire 12.-

### Café Glacé

Glace mocca, expresso 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