

# 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



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

Salade de terrine de foie gras au marrons et petite arvine 21.- // 31.-

Vol-au-vent aux crevettes, saumon et sauce au safran 19.-

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



### Les suggestions du moment

Tagliatelles aux morilles et copeaux de parmesan 28.-



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

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

Joue de boeuf à la bourguignon 35.-  
Polenta

### 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 d'Hérens 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, terrine de foie gras au cognac,  
Oignons confits, confiture d'ailles 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