

MENU DE LA SEMAINE UNIQUEMENT À MIDI 26 CHF / ENTRÉE + PLAT

DU LUNDI 3 AU VENDREDI 7 NOVEMBRE

SOUPE DE PETIT POIS

& LARDONS CROQUANTS

OU

SALADE DE FENOUIL

ORANGE, OLIVE KALAMATA, ANETH



BLANQUETTE DE VEAU

& RIZ BASMATI

OU

GNOCCHIS À LA COURGE



VOL-AU-VENT DE POMME +CHF5.-

& BOULE DE GLACE VANILLE

MISE EN BOUCHE

SALADE FRAÎCHEUR

*Laitue, roquette, tomates cerises,
concombres, croutons, spaghettis de carotte*

12.-

SALADE "LE RESTO"

*Roquette, œuf, tomates cerises, coppa du
valais et rebibe d'alpage*

22.-

LA PLANCHETTE DES COPAINS

*Salaisons de nos bouchers valaisans à
partager ou tout seul ...*

32.-

VELOUTÉ OU SOUPE DU MOMENT

14.-

NOS TARTINES

*Servies sur un toast de pain au levain,
version tartare de bœuf, terrine de
campagne, ratatouille, burratina...*

16.-/14.-/12.-/14.-

LA PLANCHETTE DEGUSTATION

*Tartine tartare + tartine de campagne +
tartine burratina*

36.-

NOS CORDONS BLEUS

L'AUTHENTIQUE

Quasi de veau, fromages d'alpage et jambon cuit du pays

41.-

COMME CELUI DE MA MAMAN

Poitrine de poulet, jambon cuit et gala aux herbes

29.-

LE GOÛTEUX

*Poitrine de poulet, sauce "Tartare Maison", fromages d'alpage
et lard de Steve Crettaz à Ayent*

34.-

LE VALAISAN

*Quasi de veau, fromages d'alpage, raclette d'alpage, viande
séchée de la Boucherie Saint André à Chamoson*

43.-

TOUS NOS CORDONS BLEUS SONT FAITS MAISON,
SONT ACCOMPAGNES D'UNE PETITE SALADE MELEE
ET DE FRITES MAISON

ORIGINES DES VIANDES : BOEUF, VEAU, VOLAILLE ET COCHON SUISSE

SUPPLÉMENTS

- FRITES 6.-
- SALADE VERTE 6.-
- TRUFFE D'AUTOMNE 8.-
- DU VALAIS

LA CARTE

LE VALAIS

Fondue de la ferme de Revouire à 
Lens 
*raclette, gruyère et vacherin 220gr,
pommes de terre à raclette*

28.-pp

La croûte au fromage 4 étages 
*Jambon du pays, fromages d'alpage, œuf
du valais lard du valais et rebibe d'alpage*

24.-

LES PÂTES

Tagliatelles au morilles 

29.-

Tagliatelles de sanglier façon
Bourguignonne

29.-

LE POISSON

FILET DE TRUITE SAUMONÉE 
*Cuit en papillote, légumes croquants et fenouil au
safran*

32.-

LA VIANDE

L'ENTRECÔTE "LE RESTO" 

34.-

*200gr d'entrecôte d'Hérens sauce au poivre vert, flambée au cognac
servie avec nos frites maison et salade mêlée*

LA FONDUE DES DRUIDES min 2 pers. 

46.-pp

*Viande de bœuf marinée par mon ami Daniel Mollier à
Chermignon, servie dans un bouillon de légumes, des herbes
fraîches, une petite salade mêlée, nos frites maison et nos sauces
maison | Sup. viande 180gr → 15.-*

COQUELET ENTIER GRILLÉ AUX ÉPICES  32.-

*Coquelet suisse, marinade maison aux épices d'orient, servi avec
frites maison et salade mêlée*

NOS DESSERTS

DEMANDEZ LA PETITE ARDOISE DE DESSERTS

 SANS GLUTEN

 VÉGÉTARIEN

 POSSIBILITE VÉGÉTARIEN

