

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







LA CARTE

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

41.-

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

COMME CELUI DE MA MAMAN

29.-

Poitrine de poulet, jambon cuit et gala aux herbes

LE GOÛTEUX

34.-

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

LE VALAISAN

43.-

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

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

- 6.-
- SALADE VERTE
- **6.-**
- TRUFFE D'AUTOMNE
 - **DU VALAIS**

Le Resto de l'Hôtel de Ville - 027.565.72.00 / info@lerestosierre.ch / lerestosierre.ch



LA CARTE

LE VALAIS

LA VIANDE

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.-

L'ENTRECOTE "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. (8)



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 $180gr \rightarrow 15$.-

COQUELET ENTIER GRILLÉ AUX ÉPICES 🛞 32.-



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

NOS DESSERTS

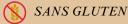
DEMANDEZ LA PETITE ARDOISE DE DESSERTS

LE POISSON

FILET DE TRUITE SAUMONEE

Cuit en papillote, légumes croquants et fenouil au safran

32.-





VEGETARIEN



POSSIBILITE VEGETARIEN













