

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.-
Cerf à la armagnac
Chamois au porto

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 moutarde 28.-

Selle de chevreuil aux saveurs d'automne 96.- pour 2 personnes

Garnitures fait maison

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

Pour les enfants

Cheeseburger 18.-

Viande de boeuf d'hérans (130g), cheddar, salade, tomate et pommes frites

Nuggets de poulet, pommes frites et légumes 12.-

Tagliatelles à la tomate 11.-

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



Cocotte du pêcheur 38.-

Filet de Colin, saumon, anneaux de calamars
gambas décortiquées et noix de st Jacques, Riz parfumé



Tartare de boeuf coupé au couteau

Pommes frites, toasts et beurre
180gr 34.- // 120gr 26.-



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.



Pain sans gluten a votre disposition



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