



Carte automnale

Entrées ou plats froids

Mélange de salades vertes (V G L)	CHF 7.50	
Salade de crudités de saison (V G L)	CHF 9.00	
Terrine de lapin Confit d'oignons au cassis, salade de mesclun, noisettes, pistaches torréfiées	CHF 17.50	
La véritable assiette valaisanne Exclusivement composée de produits AOC ou IGP	CHF 18.00	CHF 27.00
Salade montagnarde au lard séché aux herbes Chèvre frais de Grimisuat au miel, abricots secs	CHF 15.00	CHF 26.00
Salade gourmande aux champignons, canard fumé, foie gras (G L)	CHF 19.00	CHF 29.00
Tartare de bœuf traditionnel Assaisonnement selon vos souhaits, moyen ou relevé, toast, pommes frites		CHF 34.00

Pâtes

Spaghetti :	Ai pomodori, tomates cerise, herbes fraîches (V L)	CHF 19.00
	Alla carbonara, jambon cru, pancetta, fromage, crème	CHF 23.00

Saillon Grill Festival

accompagné d'une baked potato, sauce acidulée, un épi de maïs grillé et tomate au four

Bavette de bœuf	250 g	CHF 29.00
Steak de filet de veau	250 g	CHF 46.00
Brochette mixte : bœuf, veau, cheval	250 g	CHF 38.00
Filet de cheval	250 g	CHF 34.00
Brochette de crevettes géantes	250 g	CHF 34.00
Entrecôte de bœuf	250 g	CHF 44.00

Sauce à choix : échalote, poivre ou champignons

Carte proposée du vendredi soir au dimanche midi (y compris)

Les plats

Grillade mixte de poissons et légumes (L)	TVA incl. 7.7 %	
Loup de mer, saumon, crevettes, calamar, poivrons, aubergine, courgette, pommes grenailles		CHF 41.00
Filet de loup de mer grillé aux artichauts et légumes du sud (G L)		
Petites pommes de terre sautées		CHF 36.00
Bowl de crevettes (G L)		
Légumes sautés, riz Basmati au curry vert		CHF 29.00
Steak de filet de porc du pays grillé		
Sauce aux champignons, sauté de pommes grenailles, poêlée de légumes racines		CHF 29.00
Tagliata d'entrecôte de bœuf à la parmesane (G)		
Roquette, copeaux de Grana Padano, pommes frites		CHF 44.00
Bowl de poulet au curry vert (L)		
Légumes sautés, riz Basmati		CHF 26.00
Bowl vegan au tofu (V G L)		
Curry de légumes au lait de coco, riz Basmati		CHF 26.00

Nos fondues - servies exclusivement dans notre carnotzet -

Fondue aux fromages valaisans de notre région (V)		
Sélection de 3 fromages de notre région		CHF 25.00
Véritable fondue moitié-moitié de Hauteville (V L)		
Mélange de Gruyère et de Vacherin		CHF 25.00

Desserts

Comme une Belle-Hélène		
Mousse bavaoise poire-vanille, cœur poire-caramel, brownie		CHF 13.50
Crème brûlée à la fève tonka		CHF 9.50
Macédoine de fruits frais et sorbet mangue-passion		CHF 10.50
Moelleux au chocolat servi tiède, sauce vanille (sans gluten)		CHF 12.00
Tourtière Gascogne		
Tartelette croustillante à la pomme		CHF 9.50
Coupe traditionnelle aux vermicelles de marron		
Glace vanille		CHF 12.50

Sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances ainsi que la provenance des viandes et poissons.