

Carte d'été

Nous vous proposons une carte, majoritairement réalisée à base de produits régionaux et authentiques acquis le plus près possible de notre établissement.

Entrées

Petite salade verte du moment	CHF 7,50
Gaspacho andalou Mozzarella di buffala au pesto	CHF 14,50
Salade de chèvre chaud au miel Lard sec du Valais et salade du moment	CHF 15. / CHF 24.-
Melon Charentais & jambon cru du Val d'Anniviers Bouquet de roquette à l'huile de noix de Bex	CHF 14. / CHF 22.-
Poêlée de tentacules de poulpe Gaspacho, olives noires, oignons et croûtons	CHF 17.-
Tartare de loup de mer Coriandre, lime & brunoise de granny smith, pain grillé	80 gr CHF 19.- 160 gr CHF 34.-
La véritable Assiette Valaisanne <i>Constituée uniquement avec des viandes AOP et IGP</i> Viande séchée, jambon cru, lard sec Saucisse, fromage d'alpage & pain de seigle	90 gr CHF 21.- 180 gr CHF 34.-

Plats

Tartare de bœuf aux saveurs d'Italie Huile de truffe, tomates séchées, oignons rouges, anchois, persil et roquette Copeaux de fromage vieux & frites fraîches	160 gr CHF 36.-
Filet de loup de mer rôti sur peau Coulis de carottes au cumin, riz basmati & carottes primeurs rôties	CHF 37.-
Entrecôte de bœuf limousin du Pays, rassie sur os, grillée Beurre chaud ail-persil ou sauce à l'échalote, salade & frites fraîches	CHF 43.-
Entrecôte double de bœuf limousin du Pays, grillée Beurre chaud ail-persil ou sauce à l'échalote, salade, tomates au four & frites fraîches	2 pers. CHF 82.-
Saillon Burger de pulled pork Porc tendre et savoureux effiloché, oignons rouges, coleslaw, sauce barbecue Pommes de terre nouvelles façon country Version végétarienne avec fallafel	CHF 28.- CHF 25.-
BBQ de travers de porc doucement confits Salade coleslaw, sauce maison & pommes country	CHF 27.-

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.