

Les entrées

Bouquet de salades mêlée ou salade verte	10.—
6 escargots gratinés aux herbes	14.—
12 escargots gratinés aux herbes	24.—

Les asperges de Saillon

	Entrée	Portion en 2 services
Asperges, sauce mayonnaise maison	18.—	36.—
Jambon cru d'Annivers	8.—	16.—

Les asperges en fantaisies

	Entrée	Portion
Crème d'asperges, ail des ours et julienne de jambon cru	10.50	
Filet de Fera du Léman aux asperges et petits légumes	29.—	42.—
Œuf 50/66° aux morilles et asperges	19.—	

Les plats principaux

Tartare de bœuf, salades, toasts ou frites	35.—
Côte de veau à l'ail des ours, pommes amandines	47.—
Entrecôte de bœuf, beurre aux herbes, pommes frites	36.—
Mignons d'agneau aux herbes, tagliatelles fraîches	43.—
Cœur de filet de bœuf au romarin, pommes rissolées	51.—

Les viandes sont servies avec un bouquet de légumes

Spécialité du grand-père « Joseph »

	Entrée	Portion
Filets de perches du Valais aux fines herbes	23.—	44.—

Ce plat en **portion** est servi avec une salade mêlée et une garniture de votre choix :

Riz, pommes nature, pommes frites ou tagliatelles

Supplément pour une garniture avec l'entrée : 3.—

Les plats valaisans

	Entrée	Portion
Assiette valaisanne	18.—	28.—
Assiette de viande séchée du Grand-père Joseph	19.—	29.—
Poêlée de pâtes aux asperges, jambon cru et fromage		26.—

Menu printanier

Œuf 50/66° aux asperges et morilles



Côte de veau à l'ail des ours

Pommes amandines

Éventail de légumes



Mousse au Toblerone blanc

et fraises gariguettes

Fr. 63.—

Les desserts maison

Choix de fromages valaisans	13.50
Trio de desserts printaniers	13.50
Mousse au Toblerone blanc et fraises gariguettes	13.50
Crème brûlée aux framboises	12.50
Tartelette croustillante aux fraises et sorbet menthe	13.50

Les coupes de glaces

Coupe	mini
Coupe écureuil 2 boules noisettes et 1 boule vanille, crème	11.—
Palette de sorbets : 3 boules de sorbets, fruits et coulis	13.—
Coupe Sarvaz Fruits de saison, 1 boule vanille, 1 fraises et crème	13.—
Café glacé 3 boules mocca, café chaud et crème	12.—
Meringue glacée 1 boule vanille et 1 boule fraises et crème	13.—
Coupe Danemark 3 boules vanille, sauce chocolat et crème	13.—
Sorbet colonel : 3 boules citron et vodka	14.—
Sorbet Valaisan: 3 boules abricot et abricotine	14.—
Sorbet williams : 3 boules poire et williamine	14.—
Coupe Baileys, Amaretto, ou Whisky : 3 boules vanille et alcool	14.—
Igloo aux noisettes : glace crème, cœur caramel	10.—
Coupe à deux : 5 arômes à choix, fruits de saison et crème	25.—
La boule	3.50
Supplément pour la crème	1.50
Parfums : vanille – mocca – noisette – chocolat – pistache abricot – poire – citron – fraises – caramel	

Notre carte du printemps

13.50

« Nous sommes heureux de pouvoir à nouveau vous accueillir.

Malgré les conditions particulières, nous allons tout faire pour vous faire oublier ces derniers mois un peu particuliers.

La carte des mets est restreinte et nous avons privilégié
Les produits suisse et valaisans.

Nous vous souhaitons un bon appétit et de passer
un bon moment de détente chez nous. »

