

Les Entrées

SALADE VERTE | 8.00

SALADE MÊLÉE | 9.50

SALADE DE CHÈVRE CHAUD | 17.00

Bûche de chèvre dans sa feuille de brique, miel, salade verte et crudités.

FOIE GRAS POELÉE | 25.00

2 escalopes de foie gras de canard, pommes confites au caramel, sauce hoisin revisitée.

SOUPE À LA THAI | 17.00

Curry rouge, citronnelle, crevette décortiquée

TERRINE DE FOIE GRAS AU PORTO | 25.00

Terrine maison, confit d'oignons et pain d'épice

TACOS GAMBAS | 17.00

Gambas panées au coco, salade, tortilla de blé, mayonnaise au Wasabi

CARPACCIO DE CANARD FUMÉ | 22.00

Confiture de figue, noisettes torréfiées et mesclun de salade

ST JACQUES PÔÉLÉES | 22.00

Réduction jus de pommes, purée de panais

CHOUX FLEUR & WASABI | 15.00

Chou-fleur rôti, houmous de maïs, mayonnaise au wasabi et pickles d'oignons

ESCARGOTS BEURRE AUX HERBES

6 OU 12 PIÈCES | 12.00 / 23.00

BEIGNETS DE MORUE 6 OU 12

PIÈCES | 10.00 / 18.00

Les Viandes

POULET À LA THAI | 29.00

Emincé de filet de poulet, légumes, sauce au curry rouge, lait de coco et riz (s/lactose et gluten).

RIBS DE PORC 24 HEURES | 39.00

Travers de porc cuisson basse température, sauce bbq, coleslaw et frites

RACK D'AGNEAU EN CROUTE DE SEL ET PANKO | 45.00

Chapelure aux herbes, croustillant de polenta

SOURIS D'AGNEAU 24 HEURES | 42.00

Chapelure aux herbes, croustillant de polenta

ENTRECÔTE DE CHEVAL À L'AIL NOIR | 36.00

Viande grillée, jus à l'ail noir, légumes du moment et frites.

MAGRET DE CANNETTE | 34.00

Sauce aux fruits rouges et cognac, pommes grenailles, légumes

FAUX-FILET DE BŒUF, SAUCE MERLOT | 45.00

Sauce au Merlot, viande grillée 250 g, légumes et frites

FILET DE BOEUF AUX MORILLES OU ROSSINI * | 59.00

Filet de bœuf du Paraguay (250 g), sauce aux morilles ou sauce merlot, escalope de foie gras.

Légumes rôtis et galettes.

ENTRECÔTE DE BŒUF PARAGUAY AU BEURRE MAISON * | 49.00

Environ 300 grammes, servie sur un plateau avec du beurre maison fondant aux herbes et frites

*Pas valable avec le passeport gourmand

Les Burgers

BURGER RIVE GAUCHE | 25.00

100% boeuf d'Hérens, pain maison, salade, tomate et sauce maison avec frites

RACLETTE BURGER | 27.00

100% boeuf d'Hérens, fromage à raclette, pain maison, salade, tomate et sauce maison avec frites

AMERICAN BURGER | 32.00

100% boeuf d'Hérens, fromage cheddar, beignets d'oignons frits, bacon, pain maison, salade, tomate et sauce maison avec frites

GOÛMET BURGER | 36.00

100% boeuf d'Hérens, buns tradition, escalope de foie gras, oignons confits, salade, tomate et sauce maison avec frites

Les Poissons

FILETS DE PERCHES MEUNIÈRE | 33.00

Purée de légumes, persil, farine, beurre, citron, frites et sauce tartare

PAVÉ DE SAUMON LABEL ROUGE D'ÉCOSSE | 38.00

En croute de sésame, sauce tariaki et lime. Mousseline de pommes de terre et légumes

GAMBAS À L'INDIENNE | 35.00

Gambas décortiquées, sauce au curry jaune, lait de coco et crème. Servie avec riz

GAMBAS MAISON-500GR | 37.00

Gambas entières, sauce à la crème, ail, poivre de cayenne (relevées) et jus de citron, frites

RISOTTO AUX SAINT JACQUES & GAMBAS | 36.00

Risotto au vin blanc, safrané, crème, parmesan et gambas poêlées

Les Caquelons

FONDUE CHINOISE 250GR

Viande fraîche coupée au couteau.
Bouillon de boeuf aux champignons et légumes

BOEUF, CHEVAL ET POULET 32.00

UNIQUEMENT POULET 32.00
CHEVAL ET POULET 32.00
BOEUF ET POULET 34.00
BOEUF ET CHEVAL 35.00
UNIQUEMENT BŒUF 37.00

FONDUE BACCHUS | 45.00

Entrecôte de bœuf coupée au couteau, bouillon au vin rouge

FONDUE RIVE GAUCHE | 49.00

Entrecote de bœuf marinée aux épices de viande séchée, coupé au couteau, bouillon au vin rouge

SUPPLÉMENT DE VIANDE 150GR| 15.00

**NOS CAQUELONS SONT
SERVIS AVEC 5 SAUCES MAISON: CALYPSO, AIL,
TARTARE, PIQUANTA, CURRY
FRITES OU SALADE**

Les Pâtes

RAVIOLES HERENSARDE | 25.00

Viande de bœuf de la race d'Hérens, sauce tomate, crème et herbes de montagne

SPAGHETTIS CARBONARA | 21.00

Lard, crème, jaune d'oeuf, oignons

La Ballade en forêt

Nous vous proposons une variation au tour de la morille, notre sauce est végétarienne, avec crème fraîche !

TAGLIATELLES AUX MORILLES | 38.00

RISOTTO AUX MORILLES | 38.00

ROSTIE AUX MORILLES | 38.00

Végétarien

CURRY DE LÉGUMES | 24.00

(S/lactose, ni gluten, relevé)

Légumes du moment sauté, lait de coco, riz, curry rouge
rt et cognac, légumes du moment et frites. au curry rouge, lait de coco et riz (possible sans lactose et
sans gluten)

SALADE DE CHÈVRE CHAUD | 26.00

Bûche de chèvre dans sa feuille de brique, miel, salade verte et crudités

Sélection du boucher*



Côtes env. 1,2 kg - sélectionnée par notre boucher Vito de la boucherie des Landes à Grimisuat, maturation et affinage de qualité !

WAGYU AUSTRALIE - WESTHOLMES

Minimum 2 personnes - Rasie sur Os environ 20-30 jours

159.- par personnes

ROYAL KROWA - POLOGNE

Minimum 2 personnes - Rasie sur Os environ 30-40 jours

79.- par personnes

Plateau Dégustation*



CLASSIQUE : 56 .- PAR PERSONNE POUR 4 PERSONNES

Entrecôte de boeuf Simmental , coeur d'entrecôte de cheval , ribs de porc basse température, magret de canette, filet de boeuf

DELUX: 79 .- PAR PERSONNE POUR 4 PERSONNES

Côte de boeuf sélectionnée par notre boucher 1,2 kg, Entrecôte de boeuf 250gr, Coeur d'entrecôte de cheval 250gr, Ribs de porc basse température 700gr, magret de canette 220gr

LES PLATEAUX SONT SERVIS AVEC SALADE VERTE EN ENTRÉE,
COULIS DE MERLOT, BEURRE AU HERBES, FRITES, POÊLÉES DE
LÉGUMES

*Pas valable avec le passeport gourmand

Kids Menu

POUR NOS PLUS JEUNES CLIENTS NOUS VOUS PROPOSONS UNE
SÉLÉCTION DE PLATS INCLUANT UN SIROP ET UNE BOULE DE GLACE
AU CHOIX.

NUGGETS DE POULET & FRITES | 13.-

Filet de poulet, sauce tartare

FAUX-FILETS DE BOEUF | 22.-

Légumes du moment, 140 gr de viande, frites et beurre aux herbes

FILETS DE PERCHE ET FRITES | 20.-

Perche meunière, sauce tartare, frites et mousseline de légumes

HAMBURGER & FRITES | 14.-

Pain maison, steak de boeuf, sauce maison, salade, tomate et frites

SPAGHETTIS NAPOLI | 12.-

Sauce tomate maison et fromage râpé

SPAGHETTIS CARBONARA | 13.-

lard, crème, jaune d'oeuf, oignon

RAVIOLES HÉRENSARDE | 13.-

Viande de bœuf de la race d'Hérens, sauce tomate, crème et herbes de montagne.

*Les suggestions de David**

BURGER MORILLES | 38.00

Servi dans un plateau avec notre sauce morilles gourmande, 100% boeuf d'Hèrens, pain maison, salade, tomate et sauce maison avec frites

PLATEAU PARAGUAY | 59.00

PAR PERS. POUR 2 PERSONNES MINIMUM

Un plateau à partager dès deux personnes :

300 Gr d'entrecôte de boeuf

300 Gr de filet de boeuf

Notre beurre maison et coulis de merlot

une salade en entrée et frites viennent accompagner notre suggestion.

*Pas valable avec le passeport gourmand

Les suggestions Gourmandes



SELLÉ DE CHEVREUIL | 48.00

Servi avec sauces aux morilles
poire au vin rouge
Tagliatelles

FILET DE CERF | 42.00

Servi avec sauce aux bolets
poire au vin rouge
Tagliatelles

Menu du week end^{*}

ENTREE

TATAKI DE THON

Juste saisie (met froid), mayonnaise au wasabi, pickles de gingembre

PLAT PRINCIPAL

ENTRECOTE DU PARAGUAY

servi sur plateau avec beurre maison fondant aux herbes
frites

DESSERT AU CHOIX

59.-

Suggestion du chef^{*}

TATAKI DE THON

Juste saisie (met froid) , mayonnaise au wasabi, pickles de gingembre

ENTREE 22.-

PLAT : 42.-

*Pas valable avec le passeport gourmand

TARTARE DE BŒUF 220 GR | 34.00

Viande de bœuf coupée au couteau, moutarde , oignons, sauce Worcester et frites.

TARTARE DE BŒUF AU FOIE GRAS | 34.00

Viande de bœuf coupée au couteau, moutarde, oignons, sauce Worcester, terrine de foie gras et frites.

TARTARE DE BŒUF À L'ITALIENNE | 34.00

Inspiré des saveurs méditerranéennes, avec tomates, moutarde, oignon, sauce Worcester et frites.

TARTARE DE SAUMON | 34.00

Inspiré des saveurs méditerranéennes, avec tomates, moutarde, oignon, sauce Worcester et frites.

TARTARE DE À LA THAI | 34.00

Viande de bœuf coupée au couteau, moutarde , oignons, sauce Worcester et frites.



LES CRUS OUVERTS

Fendant

Les Celliers de Sion

4.-**Johannisberg**

Les Celliers de Sion

4.20**Dahu Blanc**

Les Celliers de Sion

5.90

(Amigne, Muscat, Petite Arvine)

Rosé de gamay

Les Celliers de Sion

4.-**Dahu Rosé**

Les Celliers de Sion

5.90

(Pinot noir, Merlot)

Gamay

Les Celliers de Sion

4.-**Pinot noir**

Les Celliers de Sion

4.-**Dahu Noir**

Les Celliers de Sion

5.90

(Pinot Noir, Merlot, Syrah)

Heida

Cave ozenit - Granges

7.90**Petite Arvine**

Cave Ozenit - Granges

7.90**LE RIVE GAUCHE CUVEE PRESTIGE**

Collabortion avec la cave Ozenit

(Cornalin / Syrah).

8.90

Passage en barrique



VINS BLANC

3/8

Fendant
Bétrisey - St Léonard 15.-

5/10

Fendant
Les Celliers de Sion 20.-

Johannisberg
Les Celliers de Sion 20.-

Cuvée d'or 1858
Bonvin - Sion
Vin de dessert (Sylvaner, Marsanne, Amigne) 69.-

7/10

Fendant
Ozenit - Granges 35.-

Fendant
Bétrisey - St Léonard 33.-

Johannisberg
PAP Vins -Sion 41.-

Dahu Blanc
Les Celliers de Sion
(Amigne, Muscat, Petite Arvine) 39.-

Heida / Paien
Ozenit - Granges 52.-

Petite Arvine
Ozenit - Granges 52.-

Coeur Du Domaine Blanc
(Petite Arvine, Heida, Marsanne)
Rouvinez - Sierre 59.-

Coeur Du Domaine Brut
Rouvinez - Sierre 79.-

VINS ROSE

5/10

Rosé de Gamay
Les Celliers de Sion 22.-

7/10

Dahu Rosé
Les Celliers de Sion
(Pinot noir, Merlot) 39.-



VINS ROUGES

3/8

Gamay
L'Orpailleur - Uvrier 18.-

Clos du château
Bonvin - Sion 22.-
(Pinot noir, Merlot)

Favi
Les Fils Charles Favre - Sion 26.-
(Diolinoir, Gamaret, Humagne, Pinot, sSrah)

Sang des Reines
Antoine & Christophe Bétrisey 26.-
(Pinot noir, Diolinoir, Syrah, Gamaret)

Merlot
L'Orpailleur - Uvrier 32.-

Tourmentin
Rouvinez - Sierre 33.-
(Cornalin, Humagne, Syrah, Pinot)
(Passage en barrique)

Antarès
Maison Gillard - Sion 35.-
(Pinot noir, Syrah, Diolinoir)
(Passage en barrique)

Syrah Cayas
JR Germanier - Vétroz 40.-

5/10

Gamay
Les Celliers de Sion 22.-

Pinot noir
Les Celliers de Sion 22.-

Dahu noir
Les Celliers de Sion 29.-
(Syrah, Merlot, Pinot noir)

Favi
Les Fils de Charles Favre - Sion 36.-
(Diolinoir, Gamaret, Humagne, Pinot, Syrah)

Sang des Reines
Antoine & Christophe Bétrisey 41.-
(Pinot noir, Diolinoir, Syrah, Gamaret)

Or noir
L'Orpailleur - Uvrier 43.-
(Syrah, Merlot, Cabernet franc)
(Passage en barrique)

Brin de Folie
Frédéric Zufferey - Chippis 35.-
(Cabernet franc, Cabernet sauvignon)
(Passage en barrique)



MONOCEPAGES

7/10

Gamay L'Orpailleur - Uvrier	39.-
Cornalin Varone - Sion	56.-
Pinot Noir Ozenit - Granges	49.-
Pinot Noir "Reserve" Ozenit - Granges (Passage en barrique)	69.-
Syrah Ozenit - Granges	49.-
Syrah Varone - Sion	54.-
Syrah Cayas JR Germanier - Vétroz (Passage en barrique)	79.-
Merlot L'Orpailleur - Uvrier	52.-
Merlot Cave Richard - Savièse	42.-
Merlot Versus Domaine Angelus - Savièse (Passage en barrique)	69.-
Diolinoir Domaine Angelus - Savièse	49.-
Humagne Rouge "Reserve" Ozenit - Granges (Passage en barrique)	69.-



ASSEMBLAGES

7/10

Dahu Noir

Les Celliers de Sion
(Syrah, Pinot, Merlot)

39.-

Clos du Château

Bonvin - Sion
(Pinot noir, Merlot)

43.-

Favi

Les Fils de Charles Favre - Sion
(Diolinoir, Gamaret, Humagne, Pinot, Syrah)

49.-

Ruistal

Varone - Sion
(Syrah, Pinot, Humagne, Cornalin)
(Passage en barrique)

54.-

Magdalena

Cave de la Madeleine André Fontannaz
(Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Merlot)
(Passage en barrique)

65.-

Brin de Folie

Frederic Zufferey - Chippis
(Cabernet franc, Cabernet sauvignon)
(Passage en barrique)

58.-

Rouge d'enfer

Maître de Chais Provins - Sion
(Merlot, Diolinoir, Cabernet sauvignon,
Cabernet franc)

55.-

Sang des Reines

Antoine & Cristophe Bétrisey
(Pinot noir, Dioniloir, Syrah, Gamaret)

58.-

Or noir

L'Orpailleur - Uvrier
(Syrah, Merlot, Cabernet franc)
(Passage en barrique)

59.-

Tourmentin ❤

Rouvinez - Sierre
(Cornalin, Humagne, Syrah, Pinot)
(Passage en barrique)

59.-



ASSEMBLAGES

7/10

Davalrone

Colline de Daval - Sierre
L'amarone Made in Valais **68.-**

Coeur de Domaine ❤

Rouvinez - Sierre
(Cornalin, humagne, syrah)
(12 mois en foudre de chêne) **69.-**

Cuvé Rouge 1858 2021

Bonvin - Sion **69.-**

Cuvé Rouge 1858 2022 ❤

Bonvin - Sion **69.-**

Stricto Sensu

Varone - Sion
(Cornalin, Syrah, Humagne rouge)
(Passage en barrique) **79.-**

Cornalin Nokto

Cave Ozenit - Granges
(Passage en barrique) **89.-**

Clos de Tsampérho - Flanthey

(Cornalin, Merlot, Cabernet)
(Passage en barrique) **95.-**

Le Bien-Vivant

Domaine des Muses - Sierre
(Diolinoir, Humagne rouge, Syrah) **79.-**

Antarès

Maison Gillard - Sion
(Pinot noir, Syrah, Diolinoir) **65.-**

MAGNUM ET PLUS GRANDS

Clos du château

Bonvin - Sion
(Pinot noir, merlot) **82.-**

Tourmentin

Rouvinez - Sierre
(Cornalin, humagne rouge, syrah, pinot noir) **125.-**

LA RIVE GAUCHE CUVEE PRESTIGE

(Cornalin, Syrah) Passage en barrique **125.-**

Cuvée Rouge 1858.

Bonvin - Sion **Jéroboam 290.- 150.-**

Cornalin Nokto

Ozenit - Granges
(Passage en barrique) **189.-**



7/10 5/10 3/8

Domaine des Muses - Sierre

• **Cornalin**

50.-

41.-

25.-

Accord : Pafait pour accompagner une viande rouge grillé et de caractère, telle que **le civet de chevreuil, le filet de cerf, et l'agneau.** Ses tannins sont structurés, et ses notes boisée lui donne une belle souplesse en bouche.

Domaine des Muses - Sierre

• **Syrah**

48.-

39.-

23.-

Accord : Cette Syrah, de 24 mois en fûts de chêne, est ample et structuré. Elle accompagne idéalement les viandes de chasse, au gout prononcer **telle que la souris de chevreuil, le cœur de rumsteak de chevreuil, ou encore le tartare de chevreuil.**

Domaine des Muses - Sierre

48.-

41.-

25.-

• **L'humagne Rouge**

Accord : Pafait pour accompagner une viande rouge, mais surtout pour **du gibier mijotés.** L'arome de cette assemblage est profonds et légèrement épicés

Domaine des Muses - Sierre

• **Le Bien - Vivant**

56.-

Assemblage: Humagne rouge, Syrah, Diolinoir

Accord : Pafait pour accompagner une viande rouge, mais surtout pour **du gibier mijotés.** L'arome de cette assemblage est profonds et légèrement épicés



**LAISSEZ VOUS GUIDER
PAR NOTRE SELECTION DE VINS, CHOISIS
POUR ACCOMPAGNER LA SAISON DE LA
CHASSE**

Crus en dégustaion pour la chasse:

Le Cornalin, pour son élégance et sa finesse, ou chaque gorgée révèle la richesse du terroir valaisan.

Domaine des Muses - Sierre

8.-

La Syrah, pour sa force de caractère, et ses arômes intenses de fruits noirs et d'épices.

Domaine des Muses - Sierre

8.-

L'Humagne rouge, structure tannique, belle puissance en bouche, équilibré.

Domaines des Muses - Sierre

8.-



VINS ROUGE ITALIEN

La Vite Lucente 2021 - Toscan **59.-**
(Merlot, Sangiovese)

Tignanello Marchesi Antinori - Toscan. **189.-**
(Cabernet sauvignon, Cabernet Franc,
Sangiovese) Passage en barrique

Sassicaia Tenuta San Guido Italie **299.-**
(Cabernet sauvignon, Cabernet franc)
Passage en barrique

Selection Dell' Ornellaia

Poggio Alle-Gaze Dell'Ornellaia Blanc. **79.-**

Le Serre Nuove Dell'Ornellaia **95.-**
(Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Merlot)

3/8 Ornellaia **149.-**
(Merlot, Cabernet sauvignon)

7/10 Ornellaia **295.-**
(Merlot, Cabernet sauvignon)

Le Volte dell'Ornellaia **49.-**
(Merlot, Sangiovese, Cabernet sauvignon)

VINS ROUGE FRANCAIS

Clos du Milieu - Bordeaux. **69.-**
Mise en bouteille par Château ANGLUS
(Merlot)

Château Quinault L'Enclos 2018 - Saint- Emilion. **79.-**
(Merlot, Cabernet franc, Cabernet sauvignon) ❤️

Cornas "Saint-Pierre" - 2021 Côte du Rhone **89.-**
Jean-Baptiste Souillar Syrah

Margaux, du Château Margaux **250.-**
(Merlot, Cabernet sauvignon)



VINS ROUGE PORTUGAIS

Quintas do Castel Ares (Touriga franca, Touriga nacional, Tinta Roriz)	52.-
Reserva do Comendador - Alentejo (Syrah, Touriga nacional, Bouschet)	69.-
Adega Mayor Reserve - Alentejo (Aragonez, tourliga Nacional, Bouschet)	49.-
Adega Mayor Caiado-Alentejo (Bouschet, Aragonez, Trincaideira)	49.-

VINS ROUGE ESPAGNOL

Aalto - Ribeira del Duero (Tempranillo)	90.-
Pintia Vega Sicilia - Ribeira del Duero (Tempranillo)	95.-
Macan - Rioja (Tempranillo)	99.-
Alion Vega Sicila - Ribeira del Duero (Tempranillo)	115.-
P.S.I - Ribeira del Duero (Tempranillo, grenache)	68.-

