

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 PÔÊLÉES | 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

GOURMET 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

Entrecôte 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
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
SÉLECTION 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



SELLE 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, pickels 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 LA THAI | 34.00

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