



Nos Entrées

	Entrée	Plat
 <i>Salade de jeunes pousses (salade verte)</i> <i>Baby greens (green salad)</i>	7ch	10ch
 <i>Salade Fraîcheur (légumes frais)</i> <i>Mixed salad (fresh vegetables)</i>	13ch	21ch
 <i>Velouté de courge</i> <i>Pumpkin and chestnut velouté</i>	11ch	19ch
<i>OS a moelle gratiné aux herbes et pain de campagne grillé</i> <i>Bone marrow with herbs and toasted bread</i>	13ch	21ch
 <i>Fromage de bagnes façon Malakoff</i> <i>Cheese bagnes from , Malakoff style</i>	18ch	28ch
<i>Gaufre aux herbes saumon fumé ponzu et crème acidulée</i> <i>Herb waffle, smoked salmon, ponzu and sour cream</i>	19ch	32ch
<i>Terrine de campagne aux pistaches et son insert foie gras</i> <i>Pork terrine filled with pistachio and foie gras</i>	17ch	28ch
<i>Terrine de foie gras pavot bleu , saladine et pain grillé</i> <i>Foie gras terrine with pavot bleu , salad and toast</i>	19ch	32ch

Les plats du Terroir Valaisan :

	Petite	Grande
<i>Planchette Valaisanne (mélange charcuteries et fromage du Pays)</i> <i>Valais board (cured meats and local cheese)</i>	19ch	29ch
<i>Planchette viande séchée (Dried meat board)</i>	20ch	30ch

Les fondues de la laiterie d'Etiez:

 <i>Fondue nature (Classic fondue)</i>	26ch/pers
<i>Fondue piment (Chili flakes fondue)</i>	28ch/pers
<i>Fondue aux herbes de l'Escale (l'Escale fresh herbs fondue)</i>	28ch/pers
<i>Fondue aux morilles (with morel)</i>	33ch/pers



Le côté du boucher

Pavé de bœuf légumes du marché frites et salade 36ch

Beef steak ,market vegetables , French fries and salad

Côte de cochon épaisse 350gr 39ch

Thick pork chop 350gr

Souris d'agneau confite au thym 42ch

lamb with thyme

Cordon bleu de veau au fromage de Bagnes 43ch

Veal cordon bleu with bagnes cheese

Caille farcie aux morilles, sauce morilles 44ch

Quail stuffed with mushrooms

Garnitures au choix :

Sauce au choix :

- Frites , Purée de patate douce , Ravioles de Royan, Poivre ou Beurre maison (homemade pepper sauce or hous buttre) 4ch

French fries, mashed sweet potatoes, Royan ravioli Sauce Morilles (morel sauce) 7ch

Nos pâtes



Tagliatelles aux légumes du marché (parmesan grana padano , roquette et jambon cru) 29ch

Market vegetables tagliatelle (parmesan, rocket and cured ham)

Tagliatelles au saumon frais et fumé crème citronnée 33ch

Tagliatelle with fresh salmon and lemon cream stock



Pad thaï au poulet soja , gingembre et coriandre 29ch

chicken phat thai with soy and ginger



Ravioles de Royan gratinées (servies avec petite salade)

Grated Royan ravioli (green salad) - supplément œuf 2ch

- au fromage (cheese) 25ch

- noix et lardons (walnuts and bacon) 27ch

- légumes du marché (Market vegetables) 27ch

- aux morilles 33ch

Les signatures



Demandez Le poisson du jour selon arrivage

Fish of the day



*La pierrade aux trois viandes (bœuf, volaille, biche) 250g 44ch/pers
(petite salade jeunes pousses et garniture au choix)
Pour deux minimum*

*Hot stone meat (beef, chicken, deer) 250g
(small green salad and side of your choice)*

-  * *Pour les intolérances et les allergies veuillez nous en informer au moment de la commande et nous adapterons volontiers dans la limite du possible nos plats Les plats végétariens, ou possibilité végétarienne (annoncez vous)*
-  * *For any allergies or dietary , please inform us when you order, we will be pleased to adapt our plates Vegetarian options (let us know)*



Les desserts maison

L'Authentique crème brûlée vanille 12ch

L'Authentique vanilla crème brûlée

Tiramisu speculoos 13ch

Tiramisu speculoos

Demie sphère chocolat pralin glace caramel beurre salé 14ch

Half sphere chocolate praline with salted butter caramel ice cream

Notre vision de la tartelette citron, verveine citronnée, meringuée 15ch

Lemon, verbena snowball

Moelleux au chocolat cœur coulant et glace yaourt 15ch

Chocolate fondant with yoghurt ice cream

L'assiette de fromages d'ici et d'ailleurs 16ch

Cheese Plate



Sorbets et coupes de glaces :

Café glacé 13ch

Coffee ice cream with an espresso

Coupe Danemark 13ch

Vanilla ice cream with chocolate sauce

Les Sorbets arrosés : (poire, abricot, baileys , colonel, chartreuse) 13ch

Happy sorbets (pear, apricot, baileys, colonel)

Nos parfums de glaces et sorbets : poire , abricot , citron ,fraise

vanille , chocolat , café, yaourt, barbe à papa , chartreuse

Ice cream and soberts flavours : pear, apricot, lemon, strawberry

vanilla, chocolate, coffee, yogurt ,cotton candy , chartreuse

Supplément chantilly : 1.50

Supplément chocolat : 2

Boule de glace : 3.5