

POUR COMMENCER

Salade verte ✓	06.50 CHF
Salade mêlée ✓	08.50 CHF
Rillettes de cailles aux raisins, noisettes et allumettes de pomme Golden	12.00 CHF
Velouté de courge caramélisée, chips de lard et brisures de marron (✓ sans chips de lard)	11.00 CHF
Emulsion de bolet, dés de foie gras poêlé et marron	16.00 CHF

NOS METS D'ALPAGE

Assiette valaisanne	Petite	14.00 CHF
	Normale	26.00 CHF
Assiette viande séchée du Valais	Petite	16.00 CHF
	Normale	28.00 CHF
Fondue nature au fromage de Nendaz ✓		26.00 CHF
Fondue à la tomate et pommes de terre des champs ✓		28.00 CHF

NOS PLATS CHASSES

Filet de truite saumonée au thym, courgette et pommes natures	33.00 CHF
Tartare de cerf au citron confit, roquette et parmesan	37.00 CHF
Burger d'effiloché de sanglier au merlot	33.00 CHF
Noisettes de chevreuil sauce au coing	48.00 CHF
Médaille de cerf au cognac et à la figue	46.00 CHF
Assiette de chasse végétarienne ✓	32.00 CHF
Sur réservation : Selle de chevreuil en deux services (min 2 pers.)	58.00 CHF

Tous nos plats sont servis avec des spätzlis maisons et nos garnitures chasses

POUR LES P'TITS MONTAGNARDS (- de 14 ans)

Nuggets de poulet maison au Corn Flakes, frites* et salade ou légumes	18.00 CHF
Filet de truite saumonée au thym, courgette et pommes natures	21.00 CHF
Emincé de chevreuil, accompagnement chasse	23.00 CHF

POUR FINIR EN DOUCEUR

Tarte du jour	09.50 CHF
Macaron du moment	04.50 CHF
Café macaron	08.50 CHF
Café gourmand	12.50 CHF
Mont Blanc façon Chalet des Alpes	09.50 CHF
Mille-feuille aux myrtilles	09.50 CHF
Mousse au Toblerone et son coulis de fruits	09.50 CHF

GLACE *

Boule de glace (vanille, chocolat, abricots, poires, mocca, citron)	03.50 CHF
Coupe café glacé	09.50 CHF
Coupe Dannemark	09.50 CHF
Sorbet abricotine, Williamine, Colonel	12.50 CHF

« L'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison »

*Origine de nos viandes : Poulet : Suisse, Poisson selon arrivage, Chasse sauvage : Allemagne ou Suisse
Sur demande, nos collaborateurs vous renseigneront volontiers sur les ingrédients présents dans nos plats qui sont susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances*



MENU DEGUSTATION CHASSE

Velouté de courge caramélisée, chips de lard et brisures de marrons

Emulsion de bolet, dés de foie gras poêlés et marron

Rillettes de caille au raisin, noisettes et allumette de pomme Golden

Noisettes de chevreuil sauce au coing, spätzlis et garnitures chasses

Mille feuille aux myrtilles

Prix menu complet 78 CHF

Le menu est en principe servi pour l'ensemble des convives de la table

NOS VINS OUVERTS

Fendant, Stéphane Rémondeulaz	4.50 CHF
Johannisberg, Stéphane Rémondeulaz	5.00 CHF
Petite Arvine de Vétroz, Cave la Madeleine	7.50 CHF
Viognier AOC, Cave Varone	8.00 CHF
Rosé Les Gamines AOC Valais, Cave La Madeleine	5.00 CHF
Gamay de Vétroz AOC, Cave la Madeleine	5.50 CHF
Les larmes du Mèlèzes, Stéphane Rémondeulaz	6.00 CHF
Cornalin AOC Valais, Cave Varone	7.50 CHF

APERITIFS ET DIGESTIFS

Spritz	9.50 CHF
San Bitter	4.50 CHF
Pastis, Ricard, Suze, Martini, Campari, Porto	5.50 CHF
Abricotine, Williamine, Framboisine, Grappa	6.50 CHF
Pomme, Prune	5.50 CHF
Limoncello, Amaretto, Bailey's, Vieille Prune	5.50 CHF
Rhum, vodka, whisky , Gin	8.50 CHF

NOS VIGNERONS DE CONFIANCE



Stéphane Rémondeulaz, Chamoson

Une entreprise familiale depuis 1979, la Bacholle. Stéphane Rémondeulaz rachète les parts de son oncle afin de poursuivre la tradition familiale comme seul pilote, la cave s'appelle aujourd'hui Stéphane Rémondeulaz. Soucieux de la nature, il cultive ses 4 ha de vignes en culture éco-responsable depuis 2016, dont le 85% sur les coteaux ensoleillés de Chamoson.

Fendant 75 cl Chf. 25.-

Idéal pour l'apéro ou les plats au fromage, il laisse une belle rondeur en bouche

Johannisberg 75 cl Chf. 29.-

Compagnon idéal des asperges au printemps et des poissons d'eau douce.

Au nez, des notes d'amande douce et en bouche une belle amertume.

Petite Arvine 75 cl Chf. 38.-

Nez agrumes et belle salinité en bouche. Idéal pour les apéros et fruits de mer

Rosé de Gamay 50 cl Chf. 19.-

Idéal pour les apéros en été et pour les filets de perches

Gamay 75 cl Chf. 32.-

Nez de fruits rouges que vous retrouverez en bouche. Idéal pour les grillades ou les mets au fromage.

Cornalin 75 cl Chf. 48.-

Nez de cerises noires que l'on retrouve en bouche et tanins tendres mais présents qui font de ce vin un accompagnateur idéal pour vos viandes de chasse

Larmes du Mélèze 75 cl Chf. 38.-

Assemblage de rouge à majorité Diolinoir. Idéal pour le gibier et il s'accompagne à merveille avec les plateaux de fromage.

Cave la Madeleine



La cave est située à Vétroz, village emblématique de l'Amigne. Quant au domaine exploité, il s'étend sur plus de 19 ha répartis sur 5 communes du Valais central, principalement Vétroz mais aussi Ardon, Chamoson, Savièse et Conthey. Soucieux de l'environnement et conscients de la richesse des terres, ils s'engagent durablement à présenter l'héritage viticole et à développer une viticulture durable, selon les principes édités par la fédération suisse « Vitiswiss ».

Fendant « La Madeleine » AOC Valais	37.5 cl	Chf. 14.-
<i>Un vin frais avec une touche minérale et léger perlant</i>	75 cl	Chf. 28.-
Petite Arvine de Vétroz AOC Valais	37.5 cl	Chf. 25.-
<i>Un nez expressif aux notes de fruits exotiques et d'agrumes, tension et finale saline</i>	75 cl	Chf 45.-
Amigne de Vétroz, 2 abeilles, AOC Valais	37.5 cl	Chf. 30.-
<i>Cépage emblématique et rare de la commune de Vétroz aux notes d'agrumes (mandarine), miel et fruits confits, une finale tout en douceur, vin moelleux</i>	75 cl	Chf 63.-
Les Gamines, Rosé AOC Valais	75 cl	Chf. 29.-
<i>Rosé issu de pressurage direct de pinot noir, un nez très expressif aux notes de pêche et framboise, une légère sucrosité en fin de bouche vient balancer le côté friand</i>		
Gamay de Vétroz AOC Valais	37.5 cl	Chf. 17.-
<i>Un gamay typique, fruité et gourmand avec des notes fumées et épicées, des tanins légers et soyeux</i>	75 cl	Chf. 35.-
Pinot Noir Balavaud Grand Cru AOC Valais	75 cl	Chf. 45.-
<i>Un nez puissant, concentré et fruité, ce pinot possède une belle structure et des tanins soyeux. Note fumée, finale persistante</i>	150 cl	Chf. 89.-
Magdalena, assemblage rouge barrique, AOC Valais	37.5 cl	Chf. 35.-
<i>Issu d'un assemblage de Merlot, Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon, élevé en barrique durant 12 mois, caractérisé par des notes fruitées et épicées, vin ample et généreux aux tanins bien présents.</i>	75 cl	Chf. 65.-
	150 cl	Chf. 120.-
Nid d'Aigle, Humagne rouge de Vétroz, AOC Valais	75 cl	Chf. 80.-
<i>Issu des meilleures parcelles des coteaux de Vétroz, le nid d'Aigle est un vin ample et aux légères nuances de sous-bois et de cuir. Il présente des tanins souples et de légères notes toastées.</i>		

Cave Varone et Bonvin

Petite Arvine

75 cl Chf. 51.-

Au nez, intense, agrumes, pamplemousse, fruits exotiques, compote de rhubarbe; en bouche vivacité, élégance, harmonie, complexité de fruits, belle acidité citronnée avec une note saline en finale. Accompagne apéritifs, poissons et crustacés.

Viognier AOC

75 cl Chf. 55.-

Nez intense, expressif, fleurs d'oranger, lilas, arômes d'abricot, de pêche, note d'amande; en bouche, explosion d'agrumes, grande fraîcheur, élégant, citronné en finale, belle persistance aromatique. Accompagne volailles, poissons et crustacés.

Plan Loggier, Trois

75 cl Chf. 45.-

Robe jaune pâle, bouquet aux parfums subtils et élégants, vin fruité, légèrement exotique, belle fraîcheur harmonieuse. Accompagne apéritif, entrées fines, melon et jambon, poissons, viandes blanches, cuisine méditerranéenne

Ruistal, assemblage rouge barrique

75 cl Chf. 61.-

Assemblage de Syrah, Pinot Noir, Humagne Rouge et Cornalin, ce vin accompagne toutes les viandes rouges et les fromages corsés.

Cornalin AOC VALAIS

75 cl Chf. 49.-

Au nez, fruits noirs, cerise noire, myrtille, sureau, notes de cacao, de café grillé, de chocolat noir; en bouche, soyeux, ample, tanins nobles et bien présents, sensation fruitée, belle structure. Accompagne toutes les viandes rouges, en sauce ou en grillade, filet mignon de chevreuil.

Humagne Rouge

75 cl Chf. 52.-

50 cl Chf. 36.-

Au nez, fruits noirs, cerise noire, myrtille, sureau, notes de cacao, de café grillé, de chocolat noir; en bouche, soyeux, ample, tanins nobles et bien présents, sensation fruitée, belle structure. Accompagne toutes les viandes rouges, en sauce ou en grillade, filet mignon de chevreuil.

Syrah Grand Cru de Sion

75 cl Chf. 72.-

150 cl Chf. 132.-

Au nez, fruits noirs, cerise noire, myrtille, sureau, notes de cacao, de café grillé, de chocolat noir; en bouche, soyeux, ample, tanins nobles et bien présents, sensat

Cuvée 1858, rouge

75 cl Chf. 69.-

Assemblage de Cornalin des Palettes, Syrah de Brûlefer et Humagne Rouge. Ce vin de classe a été produit en l'honneur des 150 ans de Charles Bonvin. Robe profonde et dense aux reflets noirs; fruité, note de cerises bien harmonisées avec le léger boisé, ample et charnu en bouche, belle tannicité. Accompagne viandes rouges, chasses et carré d'agneau.