

Restaurant l'Étable



La carte

027 455 24 50

etable@televercorin.ch

Produits locaux

Le Restaurant l'Étable vous propose des produits locaux grâce à sa collaboration avec des partenaires de la région ; la Fromagerie d'Anniviers et les Salaisons d'Anniviers.



Cher client, si vous êtes sujet à des allergies ou des intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande de votre part.

Provenance des viandes : Boeuf, Porc CH/Nuggets EU/Chevreuil, Cerf PL/Faisan FR

Suggestion du moment
Selon l'inspiration de notre chef de
cuisine et de son équipe

Les entrées

1/2

Salade mêlée	7.-	11.-
Velouté de champignons, espuma de courge et déclinaison de noix		18.-
Salade de chèvre croustillante vinaigrette au balsamic, chutney d'airelles et chou blanc	14.-	26.-
Carpaccio de cerf, Grana Padano, fruits secs et tomate confite	18.-	28.-
Ravioles de faisan, bouillon de cerises griottes et butternut rôtie	20.-	30.-

Cher client, si vous êtes sujet à des allergies ou des intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande de votre part.

Provenance des viandes : Boeuf, Porc CH/Nuggets EU/Chevreuril, Cerf PL/Faisan FR



Les plats

Cordon bleu de porc maison, viande séchée de cerf, tomme d'Anniviers aux herbes et garniture de chasse 34.-

Civet de sanglier et garniture de chasse 34.-

Pierrade de cerf (médallions) et garniture de chasse 52.-

Selle de chevreuil min. 2 personnes 69.-pp
(en deux services, avec deux garnitures de chasse différentes et **sur réservation uniquement**)

Garniture de chasse 25.-
Spätzles faits maison, choux rouges, choux de Bruxelles glacés, poires pochées au vin et marrons au jus corsé

Cher client, si vous êtes sujet à des allergies ou des intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande de votre part.

Provenance des viandes : Boeuf, Porc CH/Nuggets EU/Chevreuril, Cerf PL/Faisan FR



Pour les enfants

Nos entrées, disponibles en demi portions, sont idéales pour vos chérubins.

	1/2	
Portion de frites	7.-	11.-
Nuggets de poulet et frites	13.- 5 pces	19.- 9 pces
Pâtes nature, beurre	11.-	17.-
Pâtes sauce bolognaise maison	13.-	19.-

Cher client, si vous êtes sujet à des allergies ou des intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande de votre part.

Provenance des viandes : Boeuf, Porc CH/Nuggets EU/Chevreuril, Cerf PL/Faisan FR

Le terroir

Les Salaisons d'Anniviers

1/2

Assiette valaisanne

jambon cru, lard sec, viande séchée, saucisse sèche, fromage d'alpage et pain de seigle

22.-

29.-

Assiette de viande séchée

viande séchée, pain de seigle, oignons et cornichons

24.-

31.-

Bœuf du Val d'Hérens

Pierrade de boeuf d'Hérens (200 gr)

filet de boeuf d'Hérens accompagné de légumes, pommes frites et de sauces faites maison ou de la garniture de chasse

51.-

Supplément de boeuf +50gr

+12.-

Supplément «Rossini» escalope de foie gras poêlé

+16.-

Cher client, si vous êtes sujet à des allergies ou des intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande de votre part.

Provenance des viandes : Boeuf, Porc CH/Nuggets EU/Chevreuril, Cerf PL/Faisan FR



La Fromagerie d'Anniviers

Croûte au fromage nature 24.-

Croûte au fromage royale 30.-
jambon cru, oeuf et champignons

Fondue au fromage min. 2 pers. 29.- pp

Fondue aux champignons min. 2 pers. 31.- pp

Fondue de l'Étable min. 2 pers. 33.- pp
crumble de viande séchée, jambon cru, lard et fruits secs

Supplément pommes de terre 3.-

Cher client, si vous êtes sujet à des allergies ou des intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande de votre part.

Provenance des viandes : Boeuf, Porc CH/Nuggets EU/Chevreuril, Cerf PL/Faisan FR



Les desserts

Boule de glace	4.50
Cookies maison aux pépites de chocolat	4.50
Tarte aux fruits du moment (crème fouettée)	8.-
Vermicelle de marrons	8.-
Tarte pâtissière à la prune	9.-
Meringues, crème double de la Gruyère et fruits rouges	10.-
Poire Belle Hélène Poires, glace vanille, chocolat, amandes	12.-
Sorbet colonel Sorbet citron + vodka	12.-
Sorbet valaisan Sorbet + williamine ou abricotine	12.-
Moelleux au chocolat fait maison Glace vanille et crème fouettée	15.-

Cher client, si vous êtes sujet à des allergies ou des intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande de votre part.

Provenance des viandes : Boeuf, Porc CH/Nuggets EU/Chevreuril, Cerf PL/Faisan FR