

Restaurant l'Étable



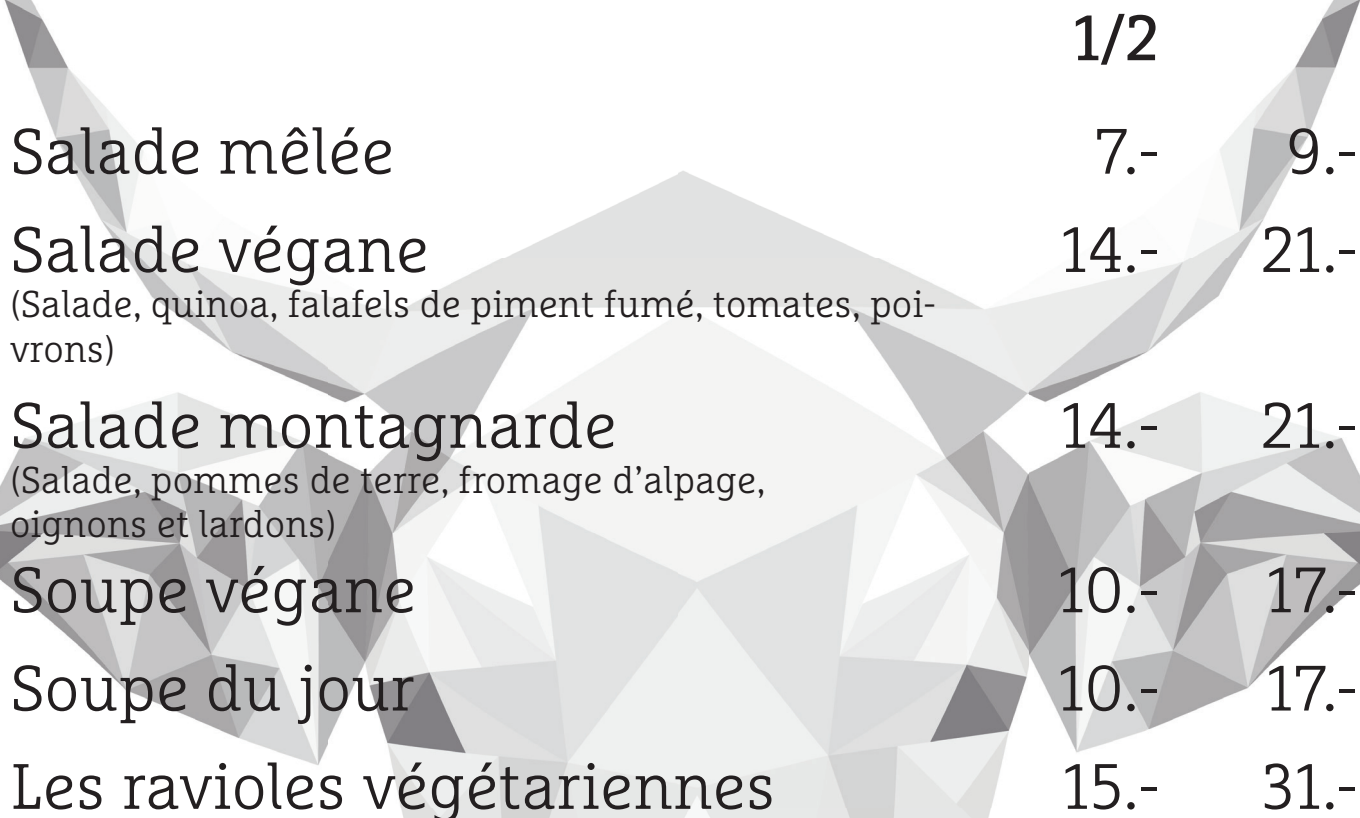
La carte

027 455 24 50

etable@televercorin.ch

*Suggestion du moment :
Assiette panoramique à 21.-*

Les entrées



	1/2	
Salade mêlée	7.-	9.-
Salade végétane (Salade, quinoa, falafels de piment fumé, tomates, poivrons)	14.-	21.-
Salade montagnarde (Salade, pommes de terre, fromage d'alpage, oignons et lardons)	14.-	21.-
Soupe végétane	10.-	17.-
Soupe du jour	10.-	17.-
Les ravioles végétariennes	15.-	31.-

Pour les enfants

Entrées et plats

Nos salades et soupes, disponibles en petites portions, sont idéales pour vos chérubins. Voir les 1/2 entrées.

	1/2	
Nuggets de poulet et frites	12.-	17.-
	5 pces	9 pces
Pâtes nature, beurre, crème	10.-	16.-
Portion de frites	6.50	9.50

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 : Viandes : CH, D, F, PL, B - Poissons : NO

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)

20.-

27.-

Assiette de viande séchée

(Viande séchée, pain de seigle, oignons et cornichons)

23.-

30.-

La Fromagerie d'Anniviers

Croûte au fromage nature

23.-

Croûte au fromage royale

(jambon cru d'Anniviers, oeuf et champignons)

28.-

Fondue au fromage min. 2 pers.

27.- pp

Fondue aux champignons min. 2 pers.

30.- pp

Fondue de l'Étable min. 2 pers.

(crumble de viande séchée, jambon cru, lard et fruits secs)

31.- pp

Boeuf du Val d'Hérens

Pierrade de l'Étable

(filet de boeuf accompagné de légumes, frites et deux sauces maison)

200gr

45.-

Supplément de boeuf

+50gr

+10.-

Supplément «Rossini» escalope de foie gras poêlée

+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 : Viandes : CH, D, F, PL, B - Poissons : NO

Les desserts



Cookies maison aux pépites de chocolat	4.-
Boule de glace	4.-
Tarte aux fruits du moment (crème fouettée)	8.-
Meringues, crème double de la Gruyère et fruits rouges	11.-
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 : Viandes : CH, D, F, PL, B - Poissons : NO