

Restaurant l'Étable



La carte

027 455 24 50

etable@televercorin.ch

Les entrées

1/2

Salade mêlée

7.-

9.-

Soupe du jour

Supplément tranche de pain et fromage gratiné

11.-

18.-

+ 3.-

+ 3.-

Soupe végane

11.-

18.-

Salade montagnarde

(salade, pommes de terre, fromage à raclette d'Anniviers, oignons et lardons)

15.-

25.-

Gnocchis végétariens

(gnocchis, basilic, parmesan, tomates séchées)

15.-

25.-

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, PL

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 l'Étable

(filet de boeuf d'Hérens accompagné de légumes, frites et deux sauces faites maison)

(200 gr)

48.-

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 : Viandes : CH, PL

La Fromagerie d'Anniviers

Croûte au fromage nature	24.-
Croûte au fromage royale (jambon cru, oeuf et champignons)	29.-
La cassolette de l'Étable (pommes de terre, oignons, lardons et fromage à raclette d'Anniviers)	29.-
Fondue au fromage min. 2 pers.	28.- pp
Fondue tomate min. 2 pers. (pommes de terre)	30.- pp
Fondue aux champignons min. 2 pers.	31.- pp
Fondue de l'Étable min. 2 pers. (crumble de viande séchée, jambon cru, lard et fruits secs)	32.- pp

Pour les enfants

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

	1/2	
Portion de frites	7.-	11.-
Nuggets de poulet et frites	12.50 5 pces	18.- 9 pces
Pâtes nature, beurre, crème	11.-	17.-
Pâtes aux légumes	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 : Viandes : CH, PL



Les desserts

Cookies maison aux pépites de chocolat 4.-

Tarte aux fruits du moment (crème fouettée) 8.-

Meringues, crème double de la Gruyère et fruits rouges 11.-

Moelleux au chocolat fait maison 15.-
Glace vanille et crème fouettée

Sorbet valaisan 13.-
Sorbet + williamine ou abricotine

Sorbet colonel 13.-
Sorbet citron + vodka

Boule de glace 4.50

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, PL