

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 vegan 14.- 21.-

(salade, tartare de betterave, avocat, chips de légumes, purée de patate douce fumée et hummus)

Salade montagnarde 14.- 21.-

(salade, pommes de terre, fromage d'alpage, oignons et lardons)

Salade de chèvre chaud 14.- 21.-

(salade, bûche de chèvre, pomme, réduction fruits de la passion et agrumes et fougasse)

Salade du chef 14.- 21.-

(salade, féra fumée, tempeh, huile de sésame, purée d'avocat, feuilletage)

Gnocchis végétariens 14.- 21.-

(gnocchis, basilic, parmesan, tomates séchées)

Soupe ou gaspacho du moment 10.- 17.-

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.-

Bœuf du Val d'Hérens

Pierrade de l'Étable

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

(200 gr)

45.-

Supplément de boeuf +50gr

Supplément «Rossini» escalope de foie gras poêlé

+10.-

+15.-

Tartare de boeuf d'Hérens

(filet de boeuf d'Hérens coupé au couteau, accompagné de salade, de frites et de toasts)

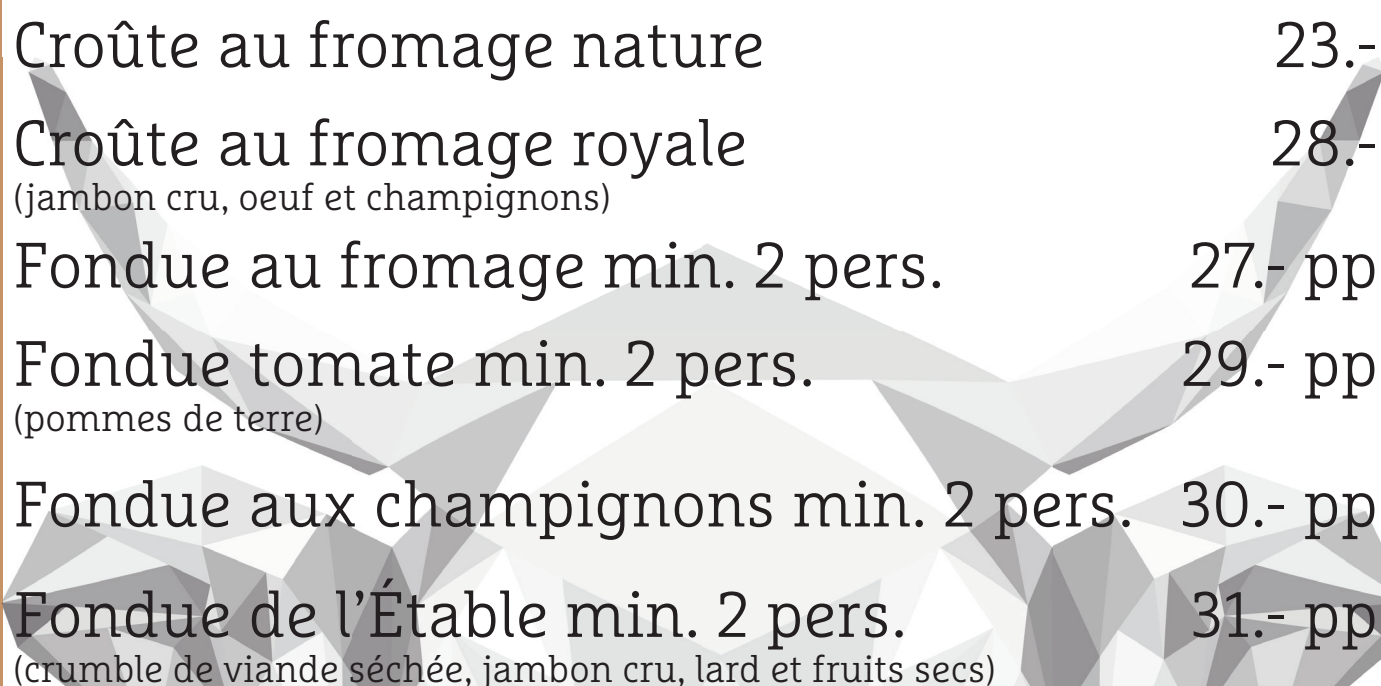
(200 gr)

39.-

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

La Fromagerie d'Anniviers



Croûte au fromage nature	23.-
Croûte au fromage royale (jambon cru, oeuf et champignons)	28.-
Fondue au fromage min. 2 pers.	27.- pp
Fondue tomate min. 2 pers. (pommes de terre)	29.- 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

Pour les enfants

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

	1/2	
Nuggets de poulet et frites	12.- 5 pces	17.- 9 pces
Pâtes nature, beurre, crème	10.-	15.-
Portion de frites	6.50	9.50
Pâtes aux légumes	11.-	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, D, F, PL, B - Poissons : NO



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	10.-
Moelleux au chocolat Glace vanille et crème fouettée	15.-
Sorbet valaisan Sorbet + williamine ou abricotine	12.-
Sorbet colonel Sorbet citron + vodka	12.-
Boule de glace	3.50

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