

Restaurant l'Étable



La carte

027 455 24 50

etable@televercorin.ch

Les entrées

1/2

Salade mêlée

7.- 9.-

Velouté de courges, crumble de noix de coco et crème fouettée au citron vert

12.- 18.-

Gnocchis végétariens

(gnocchis basilic, parmesan, tomates séchées)

14.- 21.-

Cromesquis d'escargots, purée de panais à l'ail

15.-

Pressé de bœuf et cerf, cerises au vinaigre

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 des viandes : GB, HU, CZ, ES, SI

Suggestion du jour à 21.-

Les plats

Civet de chamois, garniture chasse 31.-

Burger de chasse, garniture chasse 33.-

Médailles de cerf, garniture chasse 42.-

Selle de chevreuil min. 2 personnes 52.- pp
(en 2 services et **sur réservation uniquement**)

Garniture de chasse 22.-

Spätzle fait maison, choux rouges, choux de Bruxelles et lardons, poires pochées au vin rouge et aux épices, marrons glacés au rhum et sauce Grand veneur.

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.-	17.-
	5 pces	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 des viandes : GB, HU, CZ, ES, SI



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, pommes frites et de sauces faites maison)

(200 gr)

45.-

Supplément de boeuf +50gr

Supplément «Rossini» escalope de foie gras poêlé

+10.-

+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 : CH



La Fromagerie d'Anniviers

Croûte au fromage nature 23.-

Croûte au fromage royale 28.-
(jambon cru, oeuf et champignons)

Fondue au fromage min. 2 pers. 27.- pp

Fondue tomate min. 2 pers. 29.- pp
(pommes de terre)
Supplément pommes de terres +3.-

Fondue aux champignons min. 2 pers. 30.- pp

Fondue de l'Étable min. 2 pers. 31.- pp
(crumble de viande séchée, jambon cru, lard et fruits secs)

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 : CH



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 fait maison 15.-
Glace vanille et crème fouettée

Bombe chocolat, pralin et meringues 13.-

Sorbet valaisan 12.-
Sorbet + williamine ou abricotine

Sorbet colonel 12.-
Sorbet citron + vodka

Boule de glace 4.-

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.