

Restaurant l'Étable



La carte

027 455 24 50

etable@televercorin.ch

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

Les entrées

1/2

Salade mêlée

7.- 9.-

Salade de chèvre

(toasts de patate douce, aubergine grillée, noix et ail confit au miel)

17.- 28.-

Velouté de champignons et
crème fouettée

12.- 18.-

Gnocchis végétariens maison

(gnocchis à la courge et vieux gruyère)

15.- 25.-

Pâté de viande de chasse maison

19.-

Ravioles maison

à la farce d'atriaux dans un bouillon de champignons
Shiméji et Enoki et brunoise de légumes

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 : ES, HU, CZ, SI, NZ

Les plats

Civet de chamois et garniture de chasse 34.-

Burger de chasse maison et garniture de chasse 36.-

Viande de chasse, raclette d'Annivers, compotée d'oignons

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

Selle de chevreuil min. 2 personnes 65.-pp

(en deux services, avec deux garnitures de chasse différentes et **sur réservation uniquement**)

Garniture de chasse 25.-

Spätzle fait maison, choux rouges, choux de Bruxelles et lardons, poires pochées au vin blanc 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	
Portion de frites	7.-	11.-
Nuggets de poulet et frites	12.-	17.-
	5 pces	9 pces
Pâtes nature, beurre ou crème	11.-	17.-
Pâtes à la sauce tomate maison	12.-	18.-

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 : ES, HU, CZ, SI, NZ



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 accompagné de légumes, pommes frites et de sauces faites maison)

48.-

Supplément de boeuf +50gr

+10.-

Supplément «Rossini» escalope de foie gras poêlé

+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	24.-
Croûte au fromage royale (jambon cru, oeuf et champignons)	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
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 : CH



Les desserts

Cookies maison aux pépites de chocolat 4.50

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

Clafoutis aux fruits du moment, glace parlin maison 15.-

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.