



LES ENTREES

	Plat	Entrée
Salade verte		7.50
Salade mêlée		11.-
Salade de La Bergère	24.-	18.-
Salade mêlée, sérac, julienne de légumes de saison		
Potage ou soupe du moment		11.-
Terrine de campagne maison		14.-
Viande de bœuf d'Hérens, petits légumes		



LES PLATS MIJOTES

Bœuf Bourguignon	38.-
Oignons, lardons, pommes de terre vapeur	
Blanquette de Veau	41.-
Servis avec riz pilaf et sa garniture	
Cuisse de poulet sauté chasseur	29.-
Tomates, champignons, oignons, vin blanc, servis avec frites maisons	

LES VIANDES ET POISSON

Magret de canard au miel	43.-
Servis avec purée et légumes du moment	
Pièce du boucher	39.-
Servis avec sa garniture et sa sauce maison	
Poisson du jour mariné	37.50
Riz pilaf et légumes du moment	



NOS DESSERTS MAISON

Forêt Noire 10.-

Contient des cerises au Kirsch !

Poire Belle-Hélène 12.-

Tarte aux pommes Normande 9.-

Affogato 7.-

1 Boule de glace + café

Coupe Danemark 10.-

Sorbet Valaisan 13.-

Abricot ou Poire

Glaces et sorbets au choix 4,50 / boule

Supplément chantilly 1.-

*(Vanille – Fraise – Chocolat – Café – Caramel – Stracciatella
– Citron – Poire – Abricot)*



NOS QUICHES MAISON

	1	1/2
<u>La Quiche « Lorraine »</u>	24.-	15.-
Base de quiche (migaine) lard, oignons		
<u>La Quichothon</u>	26.-	19.-
Migaine, échalotes, thon, courgettes		
<u>La Quichampi</u>	25.-	18.-
Migaine, champignons, ciboulette, oignons		
<u>La Quichopoireaux</u>	25.-	18.-
Migaine, poireaux, échalotes, carottes		
<u>La Quiche Valaisanne</u>	28.-	21.-
Migaine, fromage à raclette, viande séchée		

Toutes nos quiches sont servies avec une salade mêlée



PETITE HISTOIRE DE LA QUICHE

Nous vous invitons à vous évader plusieurs siècles en arrière pour parler de la Quiche.

La Quiche « Lorraine » comme nous la connaissons tous, n'est pas vraiment la première quiche inventée ; sa recette aurait connu diverses variantes depuis le Moyen âge et dans toute l'Europe centrale vers les années 1560 !

Elle a commencé à être fabriquée avec une pâte levée (souvent une pâte à pain) couverte de mélange d'œufs et de crème (ce que l'on appelle la migaine) cuite au four, qui était plus ou moins épaisse ou croustillante selon les régions et que l'on mangeait salée ou sucrée. D'ailleurs, en Suisse et dans le Jura français, le même style de recette de crème aigre au jaune d'œuf sur une pâte à pain s'appelle « totché »

Avec le temps la quiche s'est faite une place, et à partir du XXe siècle elle est même devenue une spécialité de la cuisine française et tout s'est accéléré...

Des innovations créatives voient le jour dont la fameuse quiche Lorraine, la pâte est plus fine, on commence à y ajouter du lard, des légumes, du fromage, et même une quiche au riz au lait a été inventée !

Et nous voici maintenant prêts à savourer pendant un instant toutes les saveurs d'une quiche remise au goût du jour avec une touche d'élégance en plus et une passion de vous faire découvrir ou redécouvrir ce plat chaud... Ou froid !

Bon appétit !



LE COIN VALAISAN

Nos fondues fromage

Moitié-moitié	25.-/pers.
A l'échalote	26.-/pers.
Tomate	27.-/pers.

Nos croutes au fromage du Valais

Nature	21.-
Jambon	23.-
Tomate/oignons/piment	25.-
Supplément œuf	1.50-

	1	1/2
Planchette Valaisanne	26.-	18.-
Assiette de viande séchée	29.-	21.-



LE COIN DES ENFANTS

Chicken nuggets, frites, salade	13.-
---------------------------------	------

Poisson du jour mariné	16.-
------------------------	------

Frites, riz, légumes ou penne

Penne sauce tomate, ou pesto maison	10.-
-------------------------------------	------

1/2 Quiche au choix