



LES ENTREES

	Plat	Entrée
Salade verte		7.50
Salade mêlée		11.-
Salade de La Bergère Salade mêlée, sérac, julienne de légumes de saison	24.-	17.-
Salade Périgourdine Salade mêlée, gésiers de poulet, magret fumé, croûtons	27.-	19.-
Terrine de campagne maison Viande de bœuf d'Hérens, marc de Bourgogne, petits légumes		14.-
Escargots de Bourgogne, Beurre à l'Ail des Ours		9.- / 6 pièces 18.- / 12 pièces



LES PLATS MIJOTES

Joue de bœuf braisée	38.-
Oignons, lardons, carottes, pommes de terre vapeur	
Sauté de veau Marengo	36.50
Champignons, carottes, sauce tomate, polenta crémeuse	
Cuisse de poulet « Gaston Gérard »	29.-
Oignons, moutarde, vin blanc, comté, paprika, purée maison	

LES VIANDES ET POISSON

Bavette à l'échalote	34.50
Frites maison	
Pièce du boucher	39.-
Servis avec sa garniture et sa sauce maison	
Filet de Sandre en papillote	37.50
Sauce crémeuse, brunoise de légumes, riz pilaf	



NOS DESSERTS MAISON

Île flottante, caramel au beurre salé	8.-
Profiteroles	12.-
Tarte citron meringuée	9.-
Flan pâtissier	8.-
Poire Belle-Hélène	13.-
Coupe Danemark	11.-
Affogato	8.-
<i>1 boule vanille dans un café</i>	
Sorbet Valaisan	13.-
<i>Abricot ou Poire</i>	
Glaces et sorbets au choix	4,50 / boule
Supplément chantilly maison	2.-
<i>(Vanille – Fraise – Chocolat – Café – Caramel – Stracciatella – Citron – Poire – Abricot – Pistache – Cassis – Rhum-raisin)</i>	
Assortiment de fromages	12.-



NOS QUICHES MAISON

	Plat	Entrée
<u>La Quiche « Lorraine »</u>	24.-	15.-
Base de quiche (migaine) lard, oignons		
<u>La Quichosaumon</u>	27.-	20.-
Migaine, saumon fumé, échalotes, estragon		
<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 (La vraie moitié-moitié de Gruyère)

Nature	25.-/pers.
A l'échalote	26.-/pers.
Tomate (servie avec Pommes de Terre)	27.-/pers.
Ail des Ours	27.-/pers.

Nos croutes au fromage du Valais

Nature	22.-
Jambon	24.-
Tomate/oignons/piment	25.-
Supplément œuf	2.-

	1	1/2
Planchette Valaisanne	27.-	19.-
Assiette de viande séchée	29.-	21.-



LE COIN DES ENFANTS

Chicken nuggets, frites, salade	13.-
Filet de Sandre en papillote	16.-
Frites, riz, légumes ou penne	
Penne sauce tomate, ou pesto maison	10.-
1/2 Quiche au choix	