

Restaurant l'Étable



La carte

027 455 24 50

etable@televercorin.ch

Les entrées

1/2

Salade mêlée	7.-	10.-
Salade croquante aux légumes mélange de salade, légumes de saison, pickles, vinaigrette balsamique truffée		22.-
Salade de chèvre chaud salade sucrine, chèvre pané, vinaigrette aux agrumes et chutney de pomme		26.-
Bol de saumon et avocat trois saumons, guacamole, sauce mangue et graines		26.-
Gaspacho du chef		18.-

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.-

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 : Boeuf et poulet: CH, nuggets: UE, canard: FR - Poisson : PL

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

Mets de viandes et poisson

Pierrade de l'Étable (200 gr) 51.-
filet de boeuf accompagné de pommes frites,
légumes et sauces faites maison

Supplément de boeuf +50gr

+12.-

Supplément «Rossini», escalope de foie gras poêlé

+16.-

Burger de canard confit 42.-
pain valaisan, steak de canard confit, fromage de Bagnes affiné,
tomates fraîches, salade, chutney d'oignons, jus de viande réduit

Cordon bleu maison de poulet au jambon 34.-

cru

escalope de poulet, Vacherin, huile aux herbes

**Filets de perche meunière et sauce tar- 38.-
tare maison**

Filets de perche, citron, beurre, frites et sauce tartare

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 : Boeuf et poulet: CH, nuggets: UE, canard: FR - Poisson : PL

La Fromagerie d'Anniviers

Croûte au fromage royale jambon cru, oeuf et champignons	30.-
Fondue au fromage min. 2 pers.	29.- pp
Fondue tomate min. 2 pers. pommes de terre	31.- pp
Fondue de l'Étable min. 2 pers. crumble de viande séchée, jambon cru, lard et fruits secs	33.- pp

Pour les enfants

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

	1/2	
Portion de frites	7.-	11.-
Nuggets de poulet	13.- 5 pces	19.- 9 pces
Pâtes nature, beurre	11.-	17.-
Pâtes sauce bolognaise maison	13.-	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 viandes : Boeuf et poulet: CH, nuggets: UE, canard: FR - Poisson : PL



Les desserts

Sorbet ou glace à la boule	4.50
Tarte aux fraises maison	9.-
Sorbet valaisan <small>sorbet + williamine ou abricotine</small>	13.-
Entremet d'abricots du Valais	14.-
Financier à la noisette et crème diplomate	15.-
Moelleux au chocolat <small>avec boule de glace et crème fouettée maison</small>	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 viandes : Boeuf et poulet: CH, nuggets: UE, canard: FR - Poisson : PL