

Chère cliente, cher client,

Nous sommes heureux de vous accueillir à la Sarvaz

Malgré les conditions particulières, nous allons tout faire pour vous faire oublier cette période particulière, la qualité du service n'est pas celle dont nous vous avons habitué, mais nous n'avons pas choisi ce mode de faire. La carte est restreinte pour nous adapter aux nouvelles règles, nous avons privilégié les produits suisses et valaisans. Nous vous souhaitons un bon appétit et un bon moment chez nous.

Relais de la Sarvaz

Le menu estival

Saumon des Grisons mariné et fumé maison,
Farandole de salades de saison
...
Filet d'agneau au thym
Pommes nouvelles rissolées
Bouquet de légumes
...
Tiramisu aux fruits de saison et son sorbet
Fr. 63.--

Les confinés

6 escargots gratinés aux herbes	13.--
12 escargots gratinés aux herbes	23.--

Les salades estivales

	Entrée	Portion
<u>Salade mêlée du jardin</u>	9.50	15.--
<u>Salade Sarvaz</u>		
Sérac grillé, jambon cru, œuf poché et tomates	16.--	28.--
<u>Salade du campeur</u>		
Roastbeef froid et sauce tartare		28.--
<u>Salade du pêcheur</u>		
Saumon des Grisons mariné et fumé	17.--	29.--
<u>Salade du berger</u>		
Toast de chèvre de Grimisuat au miel, jambon cru et tomates	16.--	28.--

Les tartares

Sont servis avec des toast ou des frites	Entrée	Portion
Tartare de bœuf tradition, salades	19.--	36.--
Tartare de bœuf à l'huile de truffes, salades	19.--	36.--
Tartare de truite de Vionnaz au citron et salades	19.--	36.--

Le menu du jour

Servi à midi uniquement du mercredi au vendredi 22.--

Les plats principaux

Suprême de volaille au curry vert et fruits, tagliatelles	28.--
Entrecôte de bœuf, beurre aux herbes, pommes frites	36.--
Filet d'agneau au thym, pommes rissolées	42.--
Saumon des Grisons tomate et basilic, riz basmati	35.--
Cœur de filet de bœuf au poivre noir, pommes darphin	49.--

Les viandes sont servies avec un bouquet de légumes

Lasagne artisanale à la viande, petite salade verte	22.--
Lasagne artisanale aux légumes, petite salade verte	22.--

Les spécialités du Grand-père Joseph

	Entrée	Portion
Cuisses de grenouilles à la mode Sarvaz	18.--	39.--
Filets de perches du Valais aux fines herbes	23.--	44.--

Les plats en portion sont servis avec une salade mêlée et une garniture à choix : riz, pommes nature, frites ou tagliatelles

Supplément pour une garniture avec une entrée : CHF 2.50

Les plats valaisans

	Entrée	Portion
Assiette valaisanne	18.--	28.--
Assiette de viande séchée	19.--	29.--
Poêlée de penne : jambon cru, tomates, basilic, ail		23.--

Les desserts

Choix de fromages valaisans	13.--
Trio de desserts estivaux	13.50
Crème brûlée aux framboises	12.50
Tiramisu aux fruits de saison et son sorbet	13.50
Duo de mousses au chocolat, coulis de petits fruits	13.50

Les coupes de glaces

	Coupe	mini
Coupe écureuil : 2 boules noisette et 1 boule vanille, crème	11.--	
Palette de sorbets : 3 boules de sorbets, fruits et coulis	13.--	
Coupe Sarvaz : Fruits frais, boules vanille et fraises et crème	13.--	7.--
Café glacé : 3 boules mocca, café chaud et crème	12.--	7.--
Meringue glacée : boules vanille et fraises, meringues et crème	13.--	7.--
Coupe Danemark : 3 boules vanille, sauce chocolat et crème	13.--	7.--
Sorbet colonel : 3 boules citron et vodka	14.--	7.--
Sorbet valaisan : 3 boules abricot et abricotine	14.--	7.--
Sorbet williams : 3 boules poire et williamine	14.--	7.--
Coupe Baileys, Amaretto, Whisky : 3 boules vanille et alcool	14.--	7.--
Igloo aux noisettes : glace crème brûlée et cœur caramel	10.--	
Coupe à deux : 5 arômes à choix, fruits de saison et crème	25.--	

Nos arômes : vanille, mocca, chocolat, noisette, caramel, pistache, abricot, poire, citron et fraises. La boule : 3.50 supplément crème : 1.50