

Chère cliente, cher client,

Nous sommes heureux de vous accueillir à nouveau à la Sarvaz

Nous avons privilégié les produits de saison valaisans et suisses.

Nous vous souhaitons un bon appétit et un bon moment chez nous.

Les confinés

6 escargots gratinés aux herbes	14.—
12 escargots gratinés aux herbes	24.—

Les salades estivales

	<u>Entrée</u>	<u>Portion</u>
<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 pêcheur</u>		
Carpaccio de saumon à l'aneth et bouquet de salades	19.—	36.—
<u>Salade du fermier</u>		
Bouquet de salades, lardons, croûtons et œuf poché		26.—
<u>Salade du campeur</u>		
Roastbeef froid et sauce tartare		28.—
<u>Salade du berger</u>		
Toast de chèvre de Grimisuat au miel, jambon cru	16.—	28.—

Les tartares

Servis avec des toasts ou des frites	<u>Entrée</u>	<u>Portion</u>
Tartare de bœuf tradition, salades	20.—	36.—
Tartare de bœuf à l'huile de truffes, salades	20.—	38.—
Tartare de truite de Vionnaz au citron, salades	20.—	36.—

Le menu du jour

Servi à midi uniquement du mercredi au vendredi	23.—
---	------

Karte in deutscher
Sprache auf der
Rückseite

Relais de la Sarvaz

Les plats principaux

Coquelet grillé au citron, pommes gaufrettes	32.—
Entrecôte de bœuf, beurre aux herbes, pommes frites	36.—
Mignons de veau à la vanille, galettes grand-mère	49.—
Les viandes sont servies avec un bouquet de légumes	
Lasagne artisanale à la viande, petite salade verte	23.—

Les plats végétariens

Galette de quinoa et lentilles, légumes et riz basmati	22.—
Lasagne artisanale aux légumes, petite salade verte	23.—

Les spécialités du Grand-père Joseph

	<u>Entrée</u>	<u>Portion</u>
Cuisses de grenouilles à la mode Sarvaz	18.—	39.—
La portion est servie en 2 services		
Filets de perches du Valais aux fines herbes	24.—	45.—

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

Supplément pour une garniture avec une entrée : CHF 2.50

Les plats valaisans

	<u>Entrée</u>	<u>Portion</u>
Assiette valaisanne	18.—	28.—
Assiette de viande séchée maison	19.—	29.—

Le menu estival

Carpaccio de saumon à l'aneth et bouquet de salades

Et / Ou

Croustillant de ris de veau et champignons

...

Mignons de veau à la vanille

Galettes grand-mère et bouquet de légumes

...

Panna cotta aux abricots

1 Entrée : Fr. 63.— 2 Entrées Fr. 76.—

Les desserts

Choix de fromages valaisans	13.—
Vacherin glacé vanille fraises	13.50
3 douceurs estivales	13.50
Panna cotta aux abricots	13.50
Crème brûlée aux cerises	12.50
Gâteau au chocolat et parfait glacé framboises	
(Le dessert ci-dessus est sans gluten et sans lactose)	13.50

Les coupes de glaces

	<u>Coupe</u>	<u>mini</u>
Coupe écureuil : 2 boules noisettes 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.—
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