

Restaurant l'Étable



La carte

027 455 24 50

etable@televercorin.ch

Suggestion du moment :
Menu du jour à 21.-

Les entrées

1/2

Salade mêlée	7.-	9.-
Salade vegan (Quinoa, carottes, tomates, oignons, champignons et poivrons sautés, mélange de noix, vinaigrette à la framboise)	14.-	21.-
Salade montagnarde (Salade, pommes de terre, fromage d'alpage, oignons et lardons)	14.-	21.-
Soupe de légumes	10.-	17.-
Soupe du moment	10.-	17.-
Les ravioles végétariennes	15.-	33.-

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)	20.-	27.-
Assiette de viande séchée (Viande séchée, pain de seigle, oignons et cornichons)	23.-	30.-

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 : CH, D, F, PL, B - Poissons : NO

La Fromagerie d'Anniviers

Croûte au fromage nature 23.-

Croûte au fromage royale 28.-
(jambon cru, oeuf et champignons)

Fondue au fromage min. 2 personnes 27.- pp

Fondue de l'Étable min. 2 personnes 31.- pp
(servie avec un crumble de viande séchée, jambon cru, lard et fruits secs)

Boeuf du Val d'Hérens

Pierrade de l'Étable (180 gr) 39.-
(250 gr) 49.-

(filet de boeuf accompagné de légumes et de frites)

Pour les enfants

Entrées et plats

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

1/2

Nuggets de poulet et frites 12.- 17.-
5 pces 9 pces

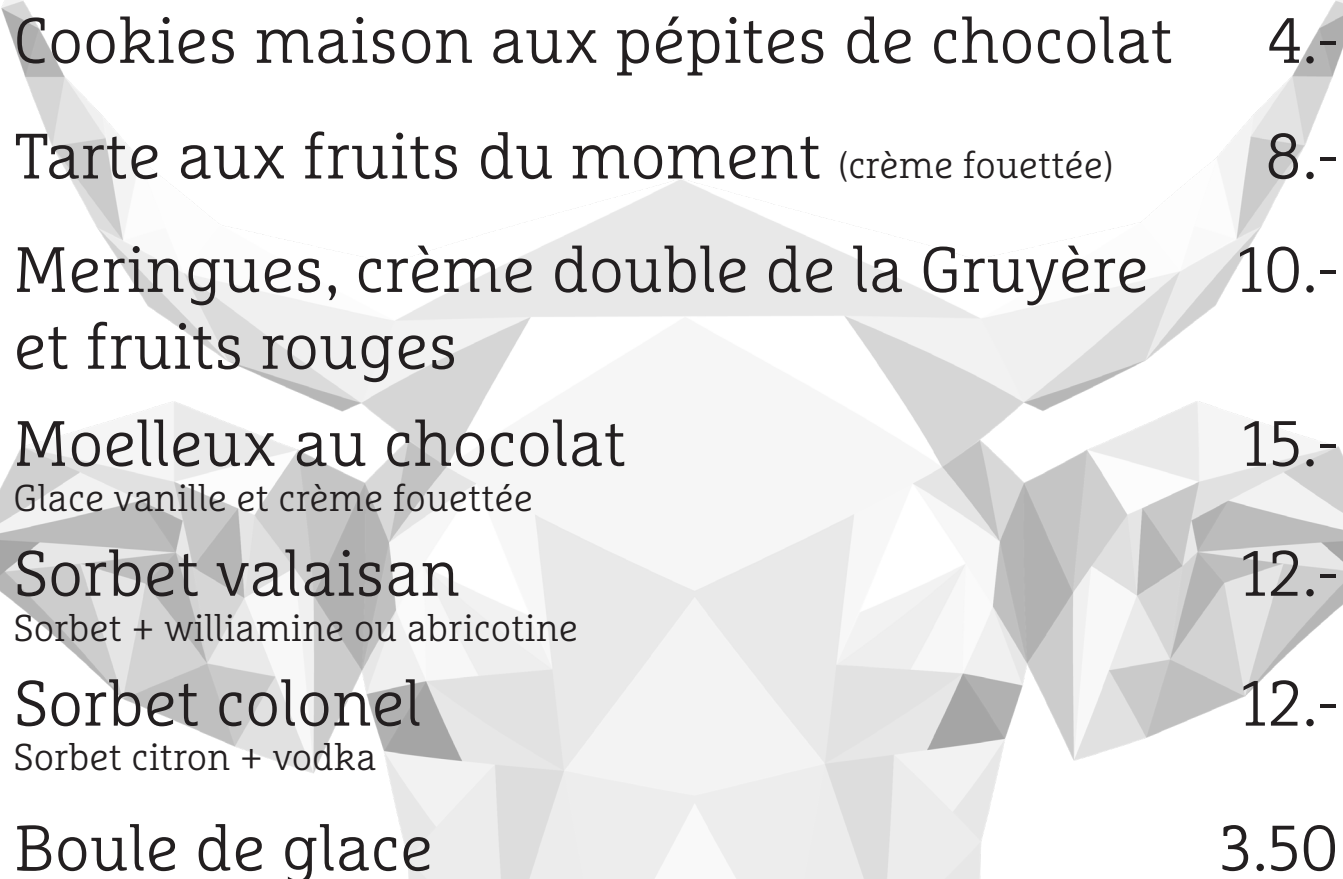
Pâtes nature, beurre, crème 10.- 15.-

Portion de frites 6.50 9.50

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 : CH, D, F, PL, B - Poissons : NO

Les desserts



Cookies maison aux pépites de chocolat	4.-
Tarte aux fruits du moment (crème fouettée)	8.-
Meringues, crème double de la Gruyère et fruits rouges	10.-
Moelleux au chocolat Glace vanille et crème fouettée	15.-
Sorbet valaisan Sorbet + williamine ou abricotine	12.-
Sorbet colonel Sorbet citron + vodka	12.-
Boule de glace	3.50

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 : CH, D, F, PL, B - Poissons : NO