

Pour commencer

Potage aux Légumes		10.--
6 Escargots (<i>Snails, Schnecken</i>) - 12 Escargots (<i>Snails, Schnecken</i>)	13.-	23.--
Risotto aux Champignons	16.--	24.--
Terrine de Foie Gras Maison et son pain brioché	18.--	28.--

Nos Salades

Salade de saison (<i>Gemischter Salat, mixed salad</i>)	10.-	18.--
Salade verte (<i>grüner Salat, green salad</i>)	8.-	-
Salade de Chèvre chaud croustillant et son Miel du pays (<i>Gebackener Ziege Käse mit Salat, fried goat cheese whith salad</i>)	18.-	25.--

Nos spécialités de la Petite Auberge

- La Croûte au mélange de Champignons (<i>fromage, Polenta ou Pain</i>)	24.--
- La Croûte du Berger (<i>pain, tomme, lard, œuf, tomate</i>)	22.--
- Croûte de la Petite Auberge (<i>polenta, fromage, jambon cru, tomate, œuf, oignons</i>)	22.--
- Macaroni de la Petite Auberge (<i>Pomme de terre, oignons, fromage du pays, jambon, crème</i>)	19.--
- Joes de Sanglier, polenta grillée, salade verte	30.--
- Choucroute Garnie	30.--
- Langue de Bœuf sauce Câpres, Pommes de Terre nature et sa Salade verte	28.--

Nos Plats

Pavé de Boeuf (<i>Rind, beef</i>)	42.--
Burger d'Hérens (<i>fromage des Haudères, lard, oignons confits, salade, sauce andalouse et BBQ servi avec des frites</i>)	25.--
Steak de Bœuf (<i>Rind Steack, beefsteaks</i>)	27.--
Souris d'Agneau Confite, pommes au four (<i>Lamm, lamp</i>)	35.--
Cordon bleu de Veau maison (<i>Kalb, Veal</i>)	42.--

Nos Viandes sont servies avec une salade verte, pommes frites, pâtes ou polenta grillée

Assiette Végétarienne (<i>légumes, pâtes, Polenta grillée ou Pommes de terre</i>)	22.--
---	-------

Sauce : Morilles 9.-- Champignons 6.-- Beurre Maison 5.-- Chimichuri. 5.--

Nos Pâtes

Bolognese	19.--
-----------	-------



Carbonara	19.--
Napolitaine	16.--

Nos viandes sont de provenance : Bœuf (Suisse, Amérique du sud) - Veau (Suisse) – Porc (Suisse, France) Agneau (Nouvelle Zélande, suisse) - Chasse (Autriche-suisse)

Nos spécialités Valaisannes

- Croute au fromage (<i>Cheese on toast, Käse-Toast</i>)	18.--
- Croute au fromage Jambon (<i>Cheese on toast, ham, Käse-Toast, chinken</i>)	19.--
- Croute au fromage Oeuf (<i>Cheese on toast, Eggs, Käse-Toast, Ei</i>)	19.--
- Croute maison (<i>Cheese, ham, eggs, onions on toast, Käse-Toast art des Hauses</i>)	20.--
- Assiette Valaisanne (<i>Valaisan plate, Walliser Teller</i>)	17.- 28.--
- Assiette de viande séchée (<i>Plate of dried beef, Wallises Trockenfleisch</i>)	18.- 29.--

« AU FEU DE BOIS » sur réservation

- Raclette forfait (dès 2 pers)	28.--
- Raclette avec entrée (<i>Raclette with starter, mit Vorspeisen</i>) (dès 2pers)	38.--

Nos Mets au fromage sont servis avec le fromage du Pays, laiterie des Haudères

Nos Fondues

- Fondue au Fromage (dès 2pers)	26.--
- Fondue à la Tomate (dès 2pers)	27.--
- Fondue Chinoise de Bœuf (dès 2pers)	42.--
- Fondue Bourguignonne de Boeuf (dès 2pers)	45.--
- Fondue Bourguignonne de Chasse (dès 2pers sur réservation)	46.--

Pour Les Petits Loups

Nugget's frites ou pâtes	13.--
Jambon frites ou pâtes	9.--

Steak de bœuf frites, légumes	16.--
Pâtes bolognese 11.--	Pâtes sauce tomate 9.--
	Pâtes nature 6.--

Nos viandes sont de provenance : Bœuf (Suisse, Amérique du sud) - Veau (Suisse) – Porc (Suisse, France)
 Agneau (Nouvelle Zélande, suisse) - Chasse (Autriche- suisse)

Nos Desserts

- Moelleux au chocolat glace vanille	14.--
- Beignets aux Pommes glace Vanille	12.--
- Tiramisu	12.--
- Parfait Glacé à l'Aspérule	12.--

Nos Coupes

- Affogato (ristretto, glace vanille ou café, chantilly)	7.--
- Coupe Danemark	12.--
- Café Glacé	12.--
- Sorbet Abricot ou Poire	13.--
- Colonel (Vodka), Général (Whisky)	13.--
- Dessert Enfant	4.50