



RESTAURANT AUBERGE DE SAVIÈSE



LES ENTRÉES

| | | |
|---|-------|------|
| Soupe de légumes du Savièse (en saison) | | 13.- |
| Velouté de potiron maison (en saison) | | 13.- |
| Escargots (6 pièces ou 12 pièces) | 14.- | 28.- |
| Carpaccio de bœuf au parmesan sauce au citron vert, basilic et frites | 18.50 | 26.- |
| Assiette Valaisanne IGP viande séchée de boeuf, jambon cru, lard sec, saucisson à l'ail | 15.50 | 24.- |
| Assiette de viande séchée du Valais IGP viande séchée de boeuf | 16.50 | 25.- |
| Assiette de truite fumée du Valais et ses toasts | 19.- | 29.- |

LES MALAKOFFS

servis avec cornichons et petits oignons

| | | |
|--|--|------|
| Le menu Malakoff petite salade mêlée et 2 Malakoffs | | 21.- |
| Malakoff à la pièce | | 7.- |

Le Malakoff est une spécialité vaudoise, ramenée par les soldats suisses à leur retour de la guerre de Crimée. Son nom vient du fort Malakoff, qu'ils assiégèrent pendant 11 mois. C'est durant cette période que les soldats s'habituaient à faire frire des tranches de fromage dans une poêle et qui sont à l'origine des succulents beignets au fromage frits que nous vous proposons aujourd'hui.

LES SALADES

| | | |
|---|------|------|
| Salade verte | 6.50 | 11.- |
| Salade mêlée | 8.50 | 15.- |
| Salade Mont-Blanc croûtons de Raclette au four, tomate, laitue, maïs, céleri, noix | 17.- | 24.- |

LES PATES

| | | | |
|---|------|--|--------------|
| Le Rustique du Savièse pâtes, pommes de terre, Gruyère AOP, lard sec IGP du Valais et sauce à la crème servi avec une petite salade verte | 26.- | Spaghetti sauce bolognaise (bœuf) sauce tomate et basilic | 24.- 19.- |
|---|------|--|--------------|

Provenance de notre charcuterie

CH

Nous vous donnons volontiers les informations détaillées



RESTAURANT AUBERGE DE SAVIÈSE

OUVERT 7/7 - CUISINE NON STOP de 12h00 à 23h00

FONDUES uniquement AU FROMAGE (min. 2 pers.)
toutes nos fondues au fromage sont servies avec du pain et contiennent du vin blanc

les traditionnelles

| | | |
|--|-------------------|------|
| Fondue maison 100% Gruyère AOP | prix par personne | 25.- |
| Fondue moitié-moitié Gruyère AOP au lait cru et Vacherin Fribourgeois AOP au lait thermisé | prix par personne | 29.- |

les découvertes du Savièse

| | | |
|---|-------------------|------|
| Sans alcool - Fondue moitié-moitié | prix par personne | 27.- |
| Sans lactose - Fondue au fromage de chèvre servie avec pommes de terre, raisin et quartiers de pommes | prix par personne | 32.- |
| Fondue Royale moitié-moitié au champagne et morilles | prix par personne | 42.- |
| Fondue maison aux bolets | prix par personne | 29.- |
| Fondue maison aux morilles | prix par personne | 35.- |
| Fondue maison au poivre vert et échalotes | prix par personne | 28.- |
| Fondue maison à la tomate servie avec pommes de terre | prix par personne | 29.- |
| Fondue maison à la bière artisanale Valaisanne | prix par personne | 27.- |
| Fondue maison au Champagne | prix par personne | 29.- |
| Fondue maison au Cognac | prix par personne | 28.- |
| ✓ Fondue aux noix de cajou (selon disponibilité) | prix par personne | 36.- |

En accompagnement avec nos fondues au fromage:

| | |
|---|------|
| ★ Le panier de pommes de terre | 4.50 |
| ★ Le shot de Kirsch | 4.50 |
| ★ Assiette de fruits raisins et quartiers de pommes | 4.50 |

LA RACLETTE

servie avec cornichons, petits oignons et pommes de terre en robe des champs

| | |
|--|------|
| Le menu Raclette petite assiette Valaisanne IGP et 3 portions de Raclette | 34.- |
| La portion de Raclette | 7.50 |

Tout repas commandé uniquement avec des carafes d'eau sera majoré de 2.- CHF p.p.
sur la présence possible d'allergènes dans les plats du menu. En cas d'allergie ou d'intolérance, veuillez vous



RESTAURANT AUBERGE DE SAVIÈSE



FONDUES uniquement À LA VIANDE (min. 2 pers.)

| | | |
|---|-------------------|------|
| Fondue Bourguignonne 210 g par personne (viande de bœuf) servie avec nos sauces maison et frites | prix par personne | 42.- |
| Fondue Chinoise à discrétion (viande de bœuf) servie avec nos sauces maison et frites | prix par personne | 46.- |
| Fondue Savièsarde 260 g par personne (viande de bœuf aromatisée) style "glareyarde" servie avec nos sauces maison et frites | prix par personne | 48.- |

LES VIANDES

| | |
|--|------|
| Steak de bœuf (210 g) et son beurre maison servi avec frites, légumes et une petite salade verte | 36.- |
| Emincé de veau à la Zurichoise servi avec rösti maison et une petite salade verte | 39.- |
| Saucisse de veau grillée servie avec frites et légumes | 23.- |
| Longeole IGP aux lentilles vertes de Genève servie avec une petite salade verte | 27.- |

SUGGESTIONS

| | | | |
|--|------|---|------|
| Filets de perche meunière sauce tartare, frites et petite salade verte | 34.- | ✓ Tofu d'Orsonnens (selon disponibilité) avec ses légumes sautés et sa sauce tomate Tofu fabriqué par les moines du village d'Orsonnens dans le canton de Fribourg. | 27.- |
| Les croûtes | | Nos Röstis maison | |
| ★ Croûte au fromage Raclette | 19.- | ★ Nature | 17.- |
| ★ Croûte Royale Raclette, jambon et œuf Bio Suisse | 24.- | ★ Royal Gruyère AOP, jambon et œuf Bio Suisse | 24.- |
| Omelette baveuse (œufs Bio Suisse) servie avec une petite salade verte | 18.- | Plats Enfant | 15.- |
| ★ Au lard sec IGP du Valais | 21.- | ★ Beignets de poulet frites et légumes | |
| ★ Au jambon et Gruyère AOP | 21.- | ★ Saucisse de veau frites et légumes | |
| ✓ Poêlée de légumes | 17.- | ★ Spaghetti bolognaise (bœuf) | |
| Portion de frites | 6.50 | | |

Provenance de nos poissons/viandes

Truite CH - Perches EE - Viandes CH

adresser à notre personnel qui vous renseignera volontiers.



RESTAURANT AVBERGE DE SAVIÈSE

ORIGINES DE LA RACLETTE

Qui l'a inventée?

D'après la légende, c'est un vigneron valaisan prénommé «Leon» qui a découvert la raclette.

Par une rude soirée d'hiver, alors qu'il recevait des amis et avait jeté à cuire quelques pommes de terre dans les braises, il prit le fromage qu'il avait malencontreusement oublié près du foyer et qui avait fondu, et le racla dans une assiette qui contenait quelques pommes de terre fraîchement tirées du feu.

La raclette valaisanne venait de naître.



Elle s'est étendue depuis, bien au-delà de nos frontières.

On reconnaît l'existence du fromage en Valais à partir du 4e siècle avant J.-C.

Pendant l'ère romaine, le fromage d'alpage se crée une réputation d'excellence.

Entre le 14e et le 19e siècle, le fromage se fait une belle place comme produit d'exportation.

On l'utilisait fréquemment comme monnaie d'échange et servait même au versement des salaires.

En 1574 le fromage fondu était déjà servi en Valais sous le nom de «raclette» en dialecte local, mais ce n'est qu'en 1874 que celui-ci fut utilisé pour donner le nom à un fromage.

Au jour d'aujourd'hui, le fromage à Raclette du Valais AOP est toujours produit selon la recette ancestrale traditionnelle.

LEXIQUE

AOP : Appellation d'Origine Protégée

- Toutes nos fondues contiennent de l'alcool
- Les fondues à la viande ne comportent pas de fromage
- Les fondues au fromage ne comportent pas de viande
- Thermisé : chauffage du lait entre 57° et 68° afin de détruire certains germes et microbes pathogènes
- Femmes enceintes : Raclette pasteurisée / Les fromages chauffés sont sans aucun danger

IGP : Indication Géographique Protégée

-  : Produits BIO
-  : Produits 100% végane
-  : Produits Suisses

ALCOOLS ET MINÉRALES

APÉRITIFS de 15 à 45 % vol.

| | Cont. | Prix |
|--|-------|------|
| Hugo du Savièse | | 11.- |
| Williamine Spritz <i>by Geneva Discovery</i>  | | 11.- |
| Aperol Spritz | | 11.- |
| Kir Cassis (crème de cassis) | 1 dl | 5.- |
| Martini Rouge / Blanc | 4 cl | 5.50 |
| Campari | 4 cl | 7.- |
| + Appenzeller | 4 cl | 5.90 |
| Pastis 51 / Ricard | 2 cl | 3.70 |
| Vin Chaud Maison (en saison) | 2 dl | 5.60 |

CHAMPAGNE

| | Cont. | Prix |
|--------------------|-------|------|
| Coupe de Prosecco | 1 dl | 7.- |
| Coupe de Champagne | 1 dl | 12.- |
| Kir Royal | 1 dl | 14.- |

VINS BLANCS

| | Cont. | Prix |
|------------------|-------|------|
| + Chasselas | 1 dl | 4.10 |
| + Fendant | 1 dl | 4.90 |
| + Johannisberg | 1 dl | 4.90 |
| + Chardonnay | 1 dl | 5.90 |
| + Pinot Blanc | 1 dl | 5.60 |
| + Mont-sur-Rolle | 1 dl | 5.20 |

VINS ROUGES

| | Cont. | Prix |
|--------------|-------|------|
| + Gamay | 1 dl | 4.60 |
| + Dôle | 1 dl | 4.90 |
| + Gamaret | 1 dl | 5.60 |
| + Pinot Noir | 1 dl | 5.90 |

VINS ROSÉS

| | Cont. | Prix |
|-------------------|-------|------|
| + Dôle Blanche | 1 dl | 4.90 |
| Côtes de Provence | 1 dl | 4.60 |

SPIRITUEUX de 18 à 43 % vol.

| | Cont. | Prix |
|-------------------------------|-------|------|
| + Williamine Morand | 4 cl | 9.- |
| + Abricotine Morand | 4 cl | 9.- |
| + "Moitié-Moitié" Morand | 4 cl | 9.- |
| + Kirsch + Pomme | 4 cl | 9.- |
| + Genepi | 4 cl | 9.- |
| + Vieille Prune / Vieille Lie | 4 cl | 9.- |
| + Marc du Valais | 4 cl | 9.- |
| Limoncello / Amaretto | 4 cl | 7.- |
| Grappa / Baileys | 4 cl | 9.- |
| Calvados | 4 cl | 9.- |
| Cognac Rémy Martin | 4 cl | 15.- |
| Armagnac | 4 cl | 12.- |
| Vodka Absolut | 4 cl | 10.- |
| Gin Bombay Sapphire | 4 cl | 10.- |
| Whisky Ballantines | 4 cl | 12.- |
| Whisky Chivas Regal | 4 cl | 14.- |
| Whisky Lagavulin 16 ans | 4 cl | 16.- |
| Rhum Don Papa | 4 cl | 15.- |

BOISSONS SANS ALCOOL

| | Cont. | Prix |
|------------------------------|--------|------|
| MINÉRALES | | |
| + Valser Naturelle | 5 dl | 4.80 |
| + Valser Pétillante | 5 dl | 4.80 |
| + Sinalco Orangeade | 3 dl | 4.90 |
| + Rivella Rouge | 3,3 dl | 4.90 |
| Coca-Cola | 3,3 dl | 4.90 |
| Coca-Cola Zéro | 3,3 dl | 4.90 |
| + Swiss Mountain Tonic Water | 2 dl | 4.70 |
| Bitter Rouge San Pellegrino | 1 dl | 4.70 |
| FuseTea Citron/Pêche | 3,3 dl | 4.90 |

JUS DE FRUITS/NECTARS

| | Cont. | Prix |
|-------------------------------------|--------|------|
| Granini Tomate / Ananas | 2 dl | 4.90 |
| + Granini Abricots du Valais | 2 dl | 4.90 |
| + Granini Poire Williams | 2 dl | 4.90 |
| + Ramseier Jus de Pomme (pétillant) | 3,3 dl | 4.90 |

BOISSONS CHAUDES

| | | |
|--|--|------|
| Café, Espresso, Ristretto | | 3.90 |
| Café, Espresso, Ristretto (décaféiné) | | 3.90 |
| Café Renversé | | 4.90 |
| Cappuccino | | 4.90 |
| + Chocolat Chaud / Froid | | 4.90 |
|  Thé Noir Ceylon Bio / Thé Vert Bio | | 4.70 |
| + Thé Blanc à la Fleur d'Edelweiss | | 4.90 |
|  Plantes Bio des Alpes Suisses | | 4.90 |
| Cultivées Artisanalement (<i>Infusions</i>) | | |
| Brise Alpine, Feu des Alpes | | |
|  Infusions Suisses Bio | | 4.70 |
| Camomille, Cynorrhodon-Argousier, | | |
| Menthe des Sommets, Verveine | | |

BIÈRES

| | | |
|---------------------------|------|--------|
| + BIÈRE SUISSE Pression | 3 dl | 5 dl |
| Feldschlösschen Original | 4.90 | 7.90 |
| Feldschlösschen Blanche | 5.20 | 8.60 |
| Feldschlösschen Ambrée | 5.20 | 8.60 |
| Valaisanne Artisanale | 5.40 | 8.90 |
| + BIÈRE SUISSE Bouteille | | 3,3 dl |
| Cardinal 0,0% Alcool | | 5.20 |
| Calvinus de Genève Blonde | | 5.90 |
| Bière du Mois | | 6.20 |

***** BOISSONS à PRIX MODÉRÉS

| | | |
|------------------------------------|------|------|
| Verre de Limonade | 3 dl | 3.50 |
| Verre de Jus d'Orange | 3 dl | 3.50 |
| Verre de Sirop | 3 dl | 3.50 |
| Citron, Grenadine, Menthe, Abricot | | |

demandez notre carte des vins