



# RESTAURANT AUBERGE DE SAVIÈSE



## LES ENTRÉES

<b>Soupe de légumes du Savièse</b> (en saison)		13.-
<b>Velouté de potiron maison</b> (en saison)		13.-
<b>Escargots</b> (6 pièces ou 12 pièces)	15.-	30.-
<b>Carpaccio de bœuf au parmesan</b> sauce au citron vert, basilic et frites	18.50	26.-
<b>Assiette Valaisanne</b>  viande séchée de boeuf, jambon cru, lard sec, saucisson à l'ail	16.50	25.-
<b>Assiette de viande séchée du Valais</b>  viande séchée de boeuf	17.50	26.-
<b>Assiette de truite fumée du Valais</b> et ses toasts	19.-	29.-

## LES MALAKOFFS

servis avec cornichons et petits oignons

<b>Le menu Malakoff</b> petite salade mêlée et 2 Malakoffs		21.-
<b>Malakoff à la pièce</b>		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

<b>Salade verte</b>	6.50	11.-
<b>Salade mêlée</b>	8.50	15.-
<b>Salade Mont-Blanc</b> croûtons de Raclette au four, tomate, laitue, maïs, céleri, noix	17.-	24.-
<b>Salade de chèvre chaud</b> fromage de chèvre chaud, tomate, laitue, noix, pomme, graines de sésame, miel	17.-	24.-

## LES PÂTES

<b>Le Rustique du Savièse</b> pâtes, pommes de terre, Gruyère  , lard sec  du Valais et sauce à la crème servi avec une petite salade verte	28.-	<b>Spaghetti</b> 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 sans viande, avec du pain et contiennent du vin blanc

### les traditionnelles

<b>Fondue maison</b> 100% Gruyère 	prix par personne	26.-
<b>Fondue moitié-moitié</b> Gruyère  au lait cru et Vacherin Fribourgeois  au lait thermisé	prix par personne	29.-

### les découvertes du Savièse

<b>Sans alcool - Fondue moitié-moitié</b>	prix par personne	27.-
<b>Sans lactose - Fondue au fromage de chèvre</b> servie avec pommes de terre, raisin et quartiers de pommes	prix par personne	33.-
<b>Fondue Royale</b> moitié-moitié au champagne et morilles	prix par personne	44.-
<b>Fondue maison aux bolets</b>	prix par personne	32.-
<b>Fondue maison aux morilles</b>	prix par personne	38.-
<b>Fondue maison au poivre vert et échalotes</b>	prix par personne	28.-
<b>Fondue maison à la tomate</b> servie avec pommes de terre	prix par personne	32.-
<b>Fondue moitié-moitié à la truffe noire</b>	prix par personne	39.-
<b>Fondue maison au Champagne</b>	prix par personne	34.-
<b>Fondue au Vacherin</b> 100% Vacherin Fribourgeois  servie avec pommes de terre	prix par personne	32.-
<b>✓ Fondue végétarienne aux noix de cajou</b> (selon disponibilité)	prix par personne	36.-
<b>En accompagnement avec nos fondues au fromage:</b>		
★ Panier de pommes de terre		5.-
★ Shot de Kirsch (eau-de-vie de cerise)		5.-
★ Assiette de fruits raisins et quartiers de pommes		5.-

**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.)

toutes nos fondues à la viande ne comportent pas de fromage

<b>Fondue Bourguignonne 210 g</b> par personne (viande de bœuf) servie avec nos sauces maison et frites	prix par personne	44.-
<b>Fondue Chinoise 300 g</b> par personne (viande de bœuf) servie avec nos sauces maison et frites	prix par personne	46.-
<b>Fondue Savièsarde 260 g</b> par personne (viande de bœuf aromatisée) style "glareyarde" servie avec nos sauces maison et frites	prix par personne	48.-

## LES VIANDES

<b>Steak de boeuf (210 g) et son beurre maison</b> servi avec frites, légumes et une petite salade verte	36.-
<b>Emincé de veau à la Zurichoise</b> servi avec rösti maison et une petite salade verte	39.-
<b>Saucisse de veau OLMA de St-Gall</b> grillée servie avec frites et légumes	25.-
<b>Longeole</b> aux lentilles vertes de Genève servie avec une petite salade verte	28.-

## SUGGESTIONS

<b>Filets de perche meunière</b> sauce tartare, frites et petite salade verte	34.-	<b>Tofu</b> avec ses légumes sautés et sa sauce tomate	28.-
<b>Les croûtes</b>		<b>Nos Röstis maison</b>	
★ Croûte au fromage Raclette	19.-	★ Nature	19.-
★ Croûte Royale Raclette, jambon et œuf	24.-	★ Royal Gruyère, jambon et œuf	28.-
<b>Omelette baveuse</b> (œufs) servie avec une petite salade verte	18.-	<b>Plats Enfant</b> (jusqu'à 12 ans)	16.-
★ Au lard sec du Valais	21.-	★ Beignets de poulet frites et légumes	
★ Au jambon et Gruyère	21.-	★ Saucisse de veau frites et légumes	
		★ Spaghetti bolognaise (bœuf)	
<b>Poêlée de légumes</b>	17.-	<b>Portion de frites</b>	7.50

### Provenance de nos poissons/viandes

Truite CH - Perches EE - Viandes CH

adresser à notre personnel qui vous renseignera volontiers.



# RESTAURANT AUBERGE DE SÂVIÈSE



## LA RACLETTE

(pour une pers.)

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

### Le menu Raclette Tradition

en 3 services avec une petite assiette Valaisanne 

prix par personne 36.-

### Raclette

en 3 services

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

prix par personne 24.-

## ORIGINES DE LA RACLETTE

### Qui l'a inventée?

*D'après la légende, c'est un vigneron valaisan prénommé «Léon» 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. Il 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.*

*Aujourd'hui, le fromage à Raclette du Valais AOP est toujours produit selon la recette ancestrale traditionnelle.*

## LEXIQUE



: Appellation d'Origine Protégée



: Indication Géographique Protégée



: Produits Bio



: Produits 100% Vegan



: Produits Suisses



: Produits Bio Suisses

# ALCOOLS ET MINÉRALES

## APÉRITIFS de 15 à 45 % vol.

	Cont.	Prix
Williamine Spritz by Geneva Discovery 		14.-
Aperol Spritz		11.-
Virgin Spritz (sans alcool)		9.-
Apéritif du Savièse (base de vin d'orange)		8.-
Kir Cassis (crème de cassis)	1 dl	6.-
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

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

## VINS BLANCS

+ Chasselas	1 dl	4.90
+ Fendant	1 dl	5.20
+ Johannisberg	1 dl	5.40
+ Pinot Blanc	1 dl	5.80
+ Chardonnay	1 dl	5.90

## VINS ROUGES

+ Gamay	1 dl	4.90
+ Dôle	1 dl	5.40
+ Gamaret	1 dl	5.80
+ Pinot Noir	1 dl	5.90

## VINS ROSÉS

+ Dôle Blanche	1 dl	5.20
Côtes de Provence	1 dl	4.90

## SPIRITUEUX de 18 à 43 % vol.

+ Williamine Morand	4 cl	9.-
+ Abricotine Morand	4 cl	9.-
+ "Moitié-Moitié" Morand	4 cl	9.-
+ Kirsch	4 cl	9.-
+ Genepi	4 cl	9.-
+ Vieille Prune	4 cl	9.-
+ Swiss Premium Bitter	4 cl	13.-
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	11.-
Gin Hendricks	4 cl	12.-
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

### MINÉRALES

	Cont.	Prix
+ Valser Naturelle	5 dl	4.90
+ Valser Pétillante	5 dl	4.90
+ Sinalco Orangeade	3 dl	4.90
+ Rivella Rouge	3,3 dl	4.90
Coca-Cola	3,3 dl	5.20
Coca-Cola Zéro	3,3 dl	5.20
Tonic	2 dl	4.80
Bitter Rouge San Pellegrino	1 dl	4.70
FuseTea Citron/Pêche	3,3 dl	4.90

### JUS DE FRUITS/NECTARS

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		4.10
Café, Espresso, Ristretto (décaféiné)		4.10
Café Renversé		5.10
Cappuccino		5.10
+ Chocolat Chaud / Froid		4.90
 Thé Noir Ceylon / Thé Vert		4.90
+ Thé Blanc à la Fleur d'Edelweiss		5.20
 Infusions de plantes des Alpes Suisses		4.90
Cultivées Artisanalement		
Brise Alpine, Feu des Alpes		
 Infusions		4.90
Camomille, Cynorrhodon-Argousier,		
Menthe des Sommets, Verveine		

## BIÈRES

+ BIÈRE SUISSE Pression	3 dl	5 dl
Feldschlösschen Original (blonde)	4.90	7.90
Feldschlösschen Blanche	5.20	8.70
Feldschlösschen Ambrée	5.20	8.70
Valaisanne (blonde)	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