

LE MONTAGNARD

SERVICE A TABLE

POUR DÉBUTER

LA SALADE VERTE	9.-
<i>The green salad / Der grüne Salat</i>	
LA SALADE MÊLÉE	16.-
<i>The mixed salad / Der gemischte Salat</i>	
L'OS À MOELLE AU FOUR SUR LIT DE SALADE ET SON BEURRE AUX HERBES	16.-
<i>Baked marrow bone on a bed of salad / Gebackener Markknochen auf Salatbett</i>	
LE CAQUELON D'ESCARGOTS AU BEURRE D'AIL	
12 PIÈCES	15.-
6 PIÈCES	9.-
<i>Snail caquelon with garlic butter / Das Schneckencaquelon mit Knoblauchbutter</i>	
LA SALADE DU « MONTAGNARD »	23.-
<i>Œuf poché, lard sec croustillant, croûtons, pommes de terre, Fromage de la laiterie d'Anniviers</i>	
<i>Montagnard' salad (poached egg, crispy bacon, croutons, potatoes, cheese from the Anniviers fromagerie) / La salade du „ Montagnard “ (pochiertes Ei, knuspriger Speck, Croutons, Kartoffeln, Käse aus AnniviersKäserei)</i>	

Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande

LE MONTAGNARD

SERVICE A TABLE

LES SPÉCIALITÉS ANNIVIARDES

ASSIETTE VALAISANNE 33.-
Valaisan plate / Walliser Teller

LA FONDUE AU FROMAGE DE LA FROMAGERIE DE VISSOIE

Cheese fondue from the Anniviers fromagerie
Das Käsefondue aus Anniviers-Käserei

NATURE 25.-
HERBES ET GÉNÉPI 28.-
TOMATES (servie avec pomme de terre et pain) 26.-

LES CROÛTES AU FROMAGE DE LA FROMAGERIE DE VISSOIE

Cheese crusts from the Vissoie dairy
Käseschnitten aus Anniviers-Käserei

NATURE 24.-
ŒUF 25.-
JAMBON 25.-
COMPLÈTE 26.-

LES RÖSTIS

Cheese rösti or Cheese, bacon and egg rösti
Rösti mit Käse oder Käse, Speck und Ei

FROMAGE 24.-
COMPLÈTE (LARD FROMAGE ŒUF) 26.-

Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande

LE MONTAGNARD

SERVICE A TABLE

LE COIN DU BOUCHER

LES ROGNONS DE VEAU FLAMBÉS,
SA SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE
ET CHAMPIGNONS DE PARIS 41.-

Flambéed veal kidneys

Die flambierten Kalbsnieren

LE PLAT DU JOUR SELON L'INSPIRATION DU CHEF 26.-

Dish of the day according to the Chef's inspiration

Das Tagesgericht nach der Inspiration des Küchenchefs

LE JARRET DE PORC
CUIT À BASSE TEMPÉRATURE À LA MILANAISE 32.-

Milanese-style pork shank cooked at low temperature

Die bei niedriger Temperatur gegarte Schweinshaxe nach Mailänder Art

L'ENTRECÔTE DE BŒUF RÔTI,
SA SAUCE À CHOIX, AUX MORILLES OU AU POIVRE VERT 46.-

Roast beef entrecôte, Choice of morel or green pepper sauce

Das Entrecôte aus gebratenem Rindfleisch,

Seine Soße nach Wahl, mit Morcheln oder grünem Pfeffer

Tous nos plats sont servis avec pomme frites et légumes du moment

All our dishes are served with french fries and fresh vegetable

Alle Gerichte werden mit Pommes frites und Gemüse serviert

Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande

LE MONTAGNARD

SERVICE A TABLE

LES DOUCEURS DU MONTAGNARD DE NOTRE PÂTISSIER

LES TARTES ET DESSERTS DU JOUR 8.50

Pies and desserts of the day

Die Torten und Desserts des Tages

LE MOELLEUX AU CHOCOLAT
ET SON CŒUR COULANT AUX MYRTILLES 16.-

Soft chocolate cake with a blueberry coulant centre

Der Schokoladenmuffin mit seinem fließenden Herz aus Heidelbeeren

LA TRADITIONNELLE ILE FLOTTANTE
SERVIE DEVANT VOUS 16.-

The traditional Ile flottante served up before you

Die traditionelle Ile flottante serviert vor Ihnen

LA TARTE TATIN AU CAMEL ET SA CRÈME GLACÉE 14.-

Caramel tarte tatin with ice cream

Die Tarte Tatin mit Karamell und Eiscreme

L'OMELETTE NORVÉGIENNE FLAMBÉE,
SON COULIS DE FRAMBOISE 16.-

Norwegian omelette flambé with raspberry coulis

Das flambierte norwegische Omelett, seine Himbeersauce

LA POIRE POCHÉE AU VIN ROUGE
ET SON RIZ AU LAIT DU SEELAND À LA VANILLE 14.-

Pear poached in red wine with Seeland vanilla rice pudding

In Rotwein pochierte Birne mit Vanillemilchreis auf Seeländer

Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande

LE MONTAGNARD

SERVICE A TABLE

VINS BLANCS

	25cl	37.5cl	50cl	75cl
FINE CUVÉE CAVE LEUKERSONNE SUSTEN		27.-		52.-
<i>Vin rafraîchissant avec de délicates notes de fruits exotiques. Sec, vif et rafraîchissant grâce à une discrète touche d'accents minéraux.</i>				
FENDANT - LES FLEURS CAVE ROUVINEZ SIERRE				42.-
<i>Robe jaune clair, avec de légers reflets gris et verdâtres; un nez floral dominé par les odeurs de fleurs de vigne et de tilleul, parfum minéral de pierre à fusil et de silex. En bouche, l'attaque est vive, une pointe d'acidité lui confère fraîcheur et vivacité. Un vin fin et léger, fruité, harmonieux, gouleyant.</i>				
BLANCS DES REINES A&C BÉTRISEY ST LÉONARD		17.-		36.-
<i>Vin élégant et fin, complexe sur les fruits exotiques, ananas, vin harmonieux, très dynamique frais, petite minéralité fine qui rehausse le caractère final.</i>				
JOHANNISBERG CAVE DU VIEUX VILLAGE J-P & L MONNET NOËS			25.-	
<i>Un nez marqué par la poire et l'amande, belle vinosité en bouche, joli gras enrobant l'amertume de l'amande.</i>				
PETITE ARVINE CAVE DU VIEUX VILLAGE J-P & L MONNET NOËS			29.-	
<i>Un nez d'agrumes pamplemousse, attaque moelleuse en bouche, légère douceur, belle longueur, touche saline en final.</i>				
PETITE ARVINE CAVE ROUVINEZ SIERRE			29.-	41.-
<i>Au nez, ce vin dégage de sublimes fragrances de citrons verts, de pamplemousse et de rhubarbe. Une touche de glycine et de fruit de la passion lui confère une rare complexité aromatique. En bouche, l'attaque est parfumée et vive avec, en finale la saveur salée caractéristique du cépage. Un vin de très grande expression harmonieux, riche et ferme, rond avec une légère sucrosité.</i>				

LE MONTAGNARD

SERVICE A TABLE

VINS BLANCS

	25CL	37.5CL	50CL	75CL
MUSCAT CAVE LEUKERSONNE SUSTEN				48.-
<i>Vif, rafraîchissant et fruité, il confère à la boisson un plaisir gustatif vivifiant arômes marqués de litchi, note florale de la rose et un soupçon de musc animent le palais.</i>				
ZIROUC CAVE MAURICE ZUFFEREY MURAZ-SUR-SIERRE				52.-
<i>Cet assemblage marie le Sauvignon Blanc, la Petite Arvine et le Heida. Pas étonnant alors de déboucher sur un vin très expressif avec une dominante d'agrumes. Ce cru fait preuve de beaucoup de dynamisme et de fraîcheur. Une bouche ronde et vive en font un cru aussi complexe qu'équilibré.</i>				
CHARDONNAY CAVE LEUKERSONNE SUSTEN				52.-
<i>Vin au caractère sec, floral et avec une touche d'agrumes. Avec mon caractère complexe et rafraîchissant, je caresse le palais avec des nuances de citron, de pomme, de melon et de fleurs. Son agréable acidité confère à ce breuvage sa noble fraîcheur.</i>				
L'ANCÊTRE RÈZE A&C BÉTRISEY ST-LÉONARD				45.-
<i>Un nez généreux de fruits exotiques, arômes complexes que l'on retrouve en bouche, renforcés par sa belle vivacité, accentuée par une finale saline et une tannicité marquée.</i>				
PLAN LOGIER TROIS BONVIN SION				45.-
<i>Plan LoggierTrois, un vin blanc du Valais qui incarne la convivialité. Issu d'un assemblage harmonieux de Heida, Pinot Blanc et de Sylvaner, le Plan Loggier Trois séduit par son profil remarquablement fruité et sa fraîcheur exquise.</i>				
VIIGNIER SENSORIELLE VARONE SION				54.-
<i>Nez intense, expressif, fleurs d'oranger, lilas, arômes d'abricot, de pêche, note d'amande; en bouche, explosion d'agrumes, grande fraîcheur, élégant, citronné en finale, belle persistance aromatique</i>				
GOURMANDINE CAVE DU PARADIS, ROTEN SIERRE			41.-	
<i>Robe assez jaune avec des reflets gris; légère odeur de tilleul et de coing; parfum assez minéral rappelant la pierre de fusil et les fruits confits; un vin d'une douceur fine, fruité et harmonieux.</i>				

LE MONTAGNARD

SERVICE A TABLE

VINS ROSÉS

	25cl	37.5cl	50cl	75cl
BLANC DE NOIR CAVE DU VIEUX VILLAGE J-P & L MONNET NOËS			34.-	48.-
<i>Belle robe saumon, un nez fruité marqué par les petits fruits mûr, attaque fraîche en bouche, belle vinosité.</i>				
CHAPEAU BLANC CAVE LEUKERSONNE SUSTEN			29.-	
<i>Vin fondant avec une fraîcheur croquante avec un jeu de douceur et d'acidité passionnant. On me qualifie aussi de vin qui flatte le palais et qui convient à de nombreuses occasions.</i>				

LE MONTAGNARD

SERVICE A TABLE

VINS ROUGES

	25cl	37.5cl	50cl	75cl
12 CORS ROUGE CAVE DU VIEUX VILLAGE J-P & L MONNET NOËS <i>Robe rouge foncé, un nez aux arômes de grillottes noir, épices, légèrement vanillé, fruit intense en bouche, long, puissant, belle structure tannique.</i>				62.-
HUMAGNE ROUGE CAVE DU VIEUX VILLAGE J-P & L MONNET NOËS <i>Robe violacée, un nez aux notes de violette, de cacao, cerise noir, attaque souple en bouche, écorce de chêne, jolis tanins soyeux.</i>				68.-
SYRAH CAVE LEUKERSONNE SUSTEN <i>Vin aux notes délicieusement poivrées, des notes épicées et fruitées. Je suis un cru plein d'arômes méridionaux de puissance !</i>				79.-
SYRAH CAVE DU VIEUX VILLAGE J-P & L MONNET NOËS <i>Robe pourpre, un nez aux arômes d'épice, poivre noir, cassis, vin structuré en bouche, corsé, aux tanins racés.</i>				42.-
SYRAH - PRIMUS CLASSICUS CAVE ROUVINEZ SIERRE <i>Rouge foncé avec une nuance violacée, notre Syrah donne une grande complexité d'arômes de fruits et d'épices au nez; au palais elle développe son fruit concentré, puissant, égrenant d'amples arômes de baies noires pour terminer sur une note de tanins voluptueusement réglissés. Des atouts capables de défier le temps</i>		29.-		41.-
TZANIO CAVE MAURICE ZUFFEREY MURAZ-SUR-SIERRE <i>Pour l'oeil, une magnifique robe d'un rubis foncé. Pour le nez, une belle corbeille de fruits rouges et noirs, avec le soutien d'une légère note d'épices douces. Les arômes de bouche sont à l'avenant. Élégance, richesse et complexité résumant bien l'ensemble.</i>				59.-
NOIR DE NOIR - PINOT SÉLECTION DDC CAVE ROUVINEZ SIERRE <i>Nez très fin mais volumineux avec des arômes de framboises et mûres sur la bouche. Vin très harmonieux avec une petite note de tanin.</i>				59.-
CONQUÊTE FUMIN A&C BÉTRISEY ST LÉONARD <i>Vin issu d'un cépage ancien, corsé</i>				55.-

LE MONTAGNARD

SERVICE A TABLE

VINS ROUGES

	25cl	37.5cl	50cl	75cl
CLOS DU CHÂTEAU BONVIN SION		25.-		
<i>Ce vin suisse captivant révèle une palette aromatique complexe où se côtoient des notes de fruits rouges mûrs, une touche épicée et un boisé délicat.</i>				
MERLOT CAVE MAURICE ZUFFEREY MURAZ-SUR-SIERRE				59.-
<i>Ce merlot attire l'œil d'emblée par sa robe sombre et violacée. Les arômes de mûres et autres baies noires sont intenses et complexes, tant au nez qu'en bouche. Des épices et une fine touche de lierre contribuent à sa typicité. Tannins fermes en finale.</i>				
PROMESSE - PINOT NOIR A&C BÉTRISEY ST-LÉONARD				51.-
<i>Robe rouge soutenue avec des reflets violacés, nez intense, fruité (framboise, fraise, cerise); en bouche on retrouve ce côté fruité vif, une belle acidité, avec une belle touche tannique.</i>				
SANG DE REINE A&C BÉTRISEY ST-LÉONARD		18.-	26.-	36.-
<i>Couleur rubis soutenue, nez ample, fruité, en bouche une belle structure, tanins fins, belle harmonie.</i>				
BROME DU CERF CAVE DU VIEUX VILLAGE J-P & L MONNET NOËS				54.-
<i>Robe foncée, un nez marqué par les baies des bois, bouche ronde, harmonieuse, aux tannins ronds et soyeux.</i>				
CORNALIN PRIMUS CLASSICUS CAVE ROUVINEZ SIERRE		28.-		42.-
<i>Robe rouge très dense avec des reflets violets intenses. Des senteurs de sous-bois émanent de ce vin délicatement associé à des fragrances de noisettes et de noix. L'attaque est franche et souple, les tannins doux et veloutés s'intègrent harmonieusement dans la structure du vin. Un vin de grande expression aromatique.</i>				

LE MONTAGNARD

SERVICE A TABLE

VINS MOUSSEUX

	25cl	37.5cl	50cl	75cl
MUST	18.50			
LES CELLIERS DE SION				
<i>Vin blanc pétillant qui incarne l'élégance et le charme de notre région viticole exceptionnelle. Le Dahu Must séduit par son profil muscaté distinctif, offrant une expérience gustative équilibrée où la douceur fruitée se marie à la perfection avec une fraîcheur exquise.</i>				
7EME CIEL				56.-
CAVE GREGOR KUONEN SALGESCH				
<i>Finement perlé, AU 7EME CIEL Rosé se présente dans une jolie robe rose. Il séduit le palais par son perlage finement équilibré, avant de dire au revoir avec des arômes de fruits veloutés et légèrement sucrés. Le vin mousseux plutôt léger est un régal très exquis pour les moments spéciaux de la vie. Laissez-vous envoûter !</i>				
MOËT & CHANDON				90.-