



Olga & Alain Grosjean  
www.au-cheval-blanc.ch  
Grand-Pont 23, 1950 Sion

## FILETS DE PERCHE "LOË" du Valais en meunière



perches élevées  
dans les eaux pures des  
sources du Lötschberg, pommes  
allumettes, salade panachée, citron  
et sauce tartare maison

200g Fr. 41.-

## LES TOASTS À L'APÉRO

### Tartare de bœuf "race d'Hérens"

6 pces Fr. 14.-  
12 pces Fr. 24.-

### Tartare aux deux saumons d'Ecosse

6 pces Fr. 14.-  
12 pces Fr. 24.-

### Saveurs provençales

tapenade d'olives vertes  
et noires, pesto rosso, darissa  
6 pces Fr. 14.-  
12 pces Fr. 24.-

### Foie gras "maison"

6 pces Fr. 24.-  
12 pces Fr. 44.-

## HUÎTRES

Selon arrivage

N°3 Spéciale de Bretagne  
ou N° 5 de Gillardeau

la pièce Fr. 4.<sup>50</sup>

## ASSIETTE ENFANT

poisson frais ou steak de bœuf,  
frites Terroir Suisse,  
salade verte et carottes  
Fr. 19.-



filets de perche,  
frites Terroir Suisse et salade  
Fr. 24.-

# Terre & Mer



Demandez notre carte  
des desserts et des vins !

## LES SALADES ET AUTRES METS FROIDS

Assortiment de verdure

1<sup>er</sup> plat Fr. 9.<sup>50</sup> plat principal

Petite assiette de crudités

Fr. 14.<sup>50</sup>

Grande assiette de crudités

Fr. 26.-

avec œuf de la ferme de Monteiller à Icogne/VS et sérac de laiterie ou d'alpage (selon saison)

Salade des Mayens avec œuf de la ferme de Monteiller à Icogne/VS, croûtons,  
lardons, sérac de laiterie ou d'alpage (selon saison), fromage d'alpage

Fr. 16.- Fr. 26.-

Tartare aux deux saumons d'Ecosse frais et fumé crudités, pommes frites Terroir Suisse et baguette

Fr. 26.- Fr. 38.-

Duo de carpaccios de poissons Thon du Vietnam façon Florentine  
et Saumon label rouge d'Ecosse aux saveurs d'Asie, pommes frites Terroir Suisse

Fr. 26.- Fr. 38.-

Marbré de foie gras des Landes "maison" gelée de Moscato et miel de poire, fruits secs et noix

Fr. 28.-

## LES INCONTOURNABLES

Le kilo de moules, pommes frites Terroir Suisse

de février à juin : moules de corde d'Irlande ou moules de printemps de l'Adriatique, Italie  
de juillet à janvier : moules Bouchot AOP du Mt-St-Michel

en formule : échalotes, ail, fines herbes et vin blanc, servis avec une bière de cave de la Brasserie valaisanne (3dl)

Fr. 33.-

en marinère : échalotes, ail, fines herbes et vin blanc

Fr. 30.-

provençale : échalotes, ail, fines herbes et tomate

Fr. 30.-

poulette : échalotes, ail, ciboulette et crème

Fr. 36.-

Panaché de la mer en chaud-froid poissons et fruits de mer, selon arrivage,  
au curry et algues marines, dôme de riz et gingembre mariné

Fr. 44.-

Les queues de crevettes sauvages ou d'élevage (selon arrivage) à l'ail et gingembre confit, dôme de riz parfumé

Fr. 49.-

Pâtes fraîches au homard du Canada (1/2 pce, 300-400g) sauce bisque tomatée

Fr. 51.-

Parillada de poissons (5 sortes selon arrivage, 250g) barquette de légumes de saison, dôme de riz et algues marines

Fr. 51.-

Parillada royale de poissons (4 sortes selon arrivage, 200g) avec une crevette Tigre géante sauvage (200-300g)  
barquette de légumes de saison, dôme de riz et algues marines

Fr. 69.-

\* Zarzuela (dès 2 pers.)

220g de poissons sauvages : loup, lotte, rascasse,... selon arrivage. Saumon d'Ecosse "Label Rouge",  
langoustines, crevettes, 1/4 de homard, coquillages, le tout en marinère avec pommes de terre

prix par pers. Fr. 62.-

\* Bouillabaisse (dès 2 pers.)

250g de poissons sauvages : lotte, rascasse, lieu jaune de ligne, maigre,... selon arrivage  
Cuits dans une soupe de poissons et servie avec toasts aillés et rouille, pommes de terre à l'huile d'olive

prix par pers. Fr. 60.-

\* Bouillabaisse royale (dès 2 pers.) avec 1/2 homard, langoustines et coquillages

prix par pers. Fr. 75.-

\* Paëlla à la Valencienne (dès 2 pers.) richement garnie de viande et de fruits de mer

prix par pers. Fr. 51.-

\* Paëlla royale (dès 2 pers.) avec 1/2 homard en plus par personne

prix par pers. Fr. 71.-

\* Idéalement sur réservation, ou temps d'attente de 45 à 60min. selon les services. Pour toute question relative aux allergènes, veuillez vous adresser à notre personnel.

## LE BOEUF DU VALAIS "RACE D'HÉRENS"

l'épaule de bœuf  
pochée à basse température

servi en vinaigrette, brunoise de légumes  
mi-cuits, champignons sauvages,  
pommes grenailles aux herbes de montagne

entrée ou petite faim Fr. 26.-  
plat principal Fr. 36.-

en tartare

coupé au couteau, garni de crudités,  
pommes frites Terroir Suisse, baguette et beurre

entrée ou petite faim (120g) Fr. 26.-  
plat principal (200g) Fr. 38.-

en carpaccio à la "Florentine"

roquette, huile d'olive Extra Vierge,  
vieux vinaigre de Modena, copeaux de  
parmesan, fleur de sel, pommes frites Terroir Suisse

entrée ou petite faim Fr. 26.-  
plat principal Fr. 38.-

en pavé "Rossini"

foie gras frais poêlé, truffe noire  
du Périgord ou d'Italie (selon saison),  
réduction de vin rouge, légumes de saison

Cœur de filet (180g) Fr. 55.-

en tagliata façon "Toscane"

roquette, huile d'olive Extra Vierge, vieux vinaigre  
de Modena, copeaux de parmesan, fleur de sel,  
pommes frites Terroir Suisse

Filet (250g) Fr. 51.-

## L'entrecôte d'Orsières de Raphaël Jordan & Simon Tornay

Selon arrivage  
Rassis sur l'os 6 à 7 semaines

façon "Toscane"

roquette, huile d'olive Extra Vierge, vieux vinaigre  
de Modena, copeaux de parmesan, fleur de sel,  
pommes frites Terroir Suisse

250g Fr. 55.-

ou  
garnie

servie avec barquette de légumes de saison,  
pommes aux herbes de montagne  
et trois sauces maison

250g Fr. 61.-

## COEUR DE FILET D'AUTRUCHE

d'arrivage frais d'Europe, viande rouge,  
tendre, fine et maigre, beurre au vin rouge, crudités  
et pommes frites Terroir Suisse

200g Fr. 38.-

TVA 7.7% incluse