



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

Terre & Mer



Demandez notre carte
des desserts et des vins !

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. 42.-

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

N° 4 de Gillardeau
la pièce Fr. 5.-

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.-



LES SALADES ET AUTRES METS FROIDS

Assortiment de verdure

Petite assiette de crudités

Grande assiette de crudités

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

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

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

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

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)

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

provençale : échalotes, ail, fines herbes et tomate

poulette : échalotes, ail, ciboulette et crème

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

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

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

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

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

* Zarzuela (dès 2 pers.)

220g de poissons sauvages : loup, lotte, rascasse,... selon arrivage. Saumon bio d'Irlande,
langoustine, crevette, 1/4 de homard, coquillages, le tout en marinère avec pommes de terre

* 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

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

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

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

* 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.

entrée

Fr. 9.⁵⁰

Fr. 14.⁵⁰

Fr. 16.-

Fr. 26.-

Fr. 26.-

Fr. 29.-

plat
principal

Fr. 26.-

Fr. 26.-

Fr. 39.-

Fr. 39.-

Fr. 34.-

Fr. 31.-

Fr. 31.-

Fr. 38.-

Fr. 45.-

Fr. 50.-

Fr. 52.-

Fr. 52.-

Fr. 71.-

prix par pers.

Fr. 64.-

prix par pers.

Fr. 62.-

prix par pers.

Fr. 78.-

prix par pers.

Fr. 55.-

prix par pers.

Fr. 75.-

LE PLAT VÉGÉTARIEN

Légumes de saison,
huile d'olive et fleur de sel
Fricassée de champignons
Riz parfumé et Venere
Algues marines et sauce soja
Pommes frites «Terroir Suisse»
Mayonnaise maison, aioli
et sauce provençale
Fr. 35.-

LE BOEUF "RACE D'HÉRENS"

en tartare

coupé au couteau, garni de crudités,
pommes frites Terroir Suisse, baguette et beurre
entrée (120g) Fr. 26.-
plat principal (200g) Fr. 39.-

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 Fr. 26.- / plat principal Fr. 39.-

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. 58.-

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. 52.-

L'ENTRECÔTE GRAND CRU SWISS GOURMET

Rassis sur l'os 6 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. 56.-

garnie

servie avec barquette de légumes de saison,
pommes aux herbes de montagne
et trois sauces maison
250g Fr. 62.-



TVA 8.1% incluse