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

Terre & Mer

NOS PAINS

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. 43.-

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 GILLARDEAU

N° 5 la pce Fr. 4.-
N° 3 la pce Fr. 6.-

ASSIETTE ENFANT

poisson frais ou steak de bœuf,
frites Terroir Suisse,
salade verte et carottes
Fr. 20.-

filets de perche,
frites Terroir Suisse et salade
Fr. 25.-

LES SALADES ET AUTRES METS FROIDS

	entrée	*plat principal*
Assortiment de verdure	Fr. 10.-	
Petite assiette de crudités	Fr. 15.-	
Grande assiette de crudités avec œuf du Valais et sérac de laiterie		Fr. 28.-
Salade des Mayens avec œuf du Valais, croûtons, lardons, sérac de laiterie et fromage d'alpage	Fr. 18.-	Fr. 28.-
Tartare aux deux saumons Frais "Label Rouge" et fumé d'Ecosse à la coriandre, crudités, pommes frites Terroir Suisse, baguette et beurre	Fr. 28.-	Fr. 41.-
Duo de carpaccios de poissons Thon façon Florentine et saumon d'Ecosse aux saveurs d'Asie, pommes frites Terroir Suisse	Fr. 28.-	Fr. 41.-
Marbré de foie gras des Landes gelée de Moscato et miel de poire, fruits secs et noix	Fr. 31.-	

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. 35.-
en marinière : échalotes, ail, fines herbes et vin blanc	Fr. 32.-
provençale : échalotes, ail, fines herbes et tomate	Fr. 32.-
poulette : échalotes, ail, ciboulette et crème	Fr. 39.-
Les queues de crevettes au lait de coco, curry, ail et gingembre confit, dôme de riz parfumé et algues marines	Fr. 50.-
Pâtes (bucatini) au homard du Canada (½ pce, 300-400g) sauce bisque tomatée	Fr. 55.-

NOS PLATS CONVIVIAUX À PARTAGER dès deux personnes, uniquement sur réservation 24h avant

Zarzuela (dès 2 pers.) 220g de poissons sauvages : maigre, lotte, rascasse, noix de Saint-Jaques, saumon "Label Rouge" d'Ecosse, langoustine, crevette, ¼ de homard, moules, le tout en marinière avec pommes de terre	prix par pers.	Fr. 69.-
Bouillabaisse (dès 2 pers.) 250g de poissons sauvages : lotte, rascasse, maigre, lieu jaune de ligne ou cabillaud côtier, noix de Saint-Jaques, 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. 65.-
Bouillabaisse royale (dès 2 pers.) avec ½ homard, langoustine et coquillages	prix par pers.	Fr. 89.-
Paëlla à la Valencienne (dès 2 pers.) richement garnie de viande et de fruits de mer	prix par pers.	Fr. 55.-
Paëlla royale (dès 2 pers.) avec ½ homard en plus par personne	prix par pers.	Fr. 79.-

Pour toute question relative aux allergènes, veuillez vous adresser à notre personnel.

LE BOEUF "RACE D'HÉRENS"

En tartare (rumsteak)

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

entrée (120g) Fr. 28.-

plat principal (200g) Fr. 41.-

En carpaccio à la "Florentine" (entrecôte)

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

entrée Fr. 28.-

plat principal Fr. 41.-

Cœur de filet en pavé "Rossini"

Foie gras frais poêlé, truffe noire
du Perigord ou d'Italie (selon saison),
fricassée de champignons,
réduction de vin rouge, légumes de saison,
pommes aux herbes de montagne

Cœur de filet (180g) Fr. 61.-

En tagliata façon "Toscane" (filet)

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

Filet (250g) Fr. 55.-

L'ENTRECÔTE
de la Boucherie du Molard à Genève

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. 58.-

Garnie

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

250g Fr. 64.-

TVA 8.1% incluse