

ZOO
des marécottes



LA
CAR
TE



VALLÉE DU TRIENT
espace mont-blanc

Les entrées

Salade verte 6.50

Salade mêlée 9.00 15.00

Potage cultivateur 14.00 18.00

Servi dans son pain et fromage

Salade du Chef 15.00 24.00

Salade verte, lardons, croûtons, œuf, tomates, fromage des Granges

Salade hivernale de canard 19.00 28.00

Salade, gésiers confits maison, lardons, marrons, magret fumé, noix

Tartare de saumon à l'algue wakamé, servis avec toast 20.00 29.00

Saumon frais, saumon fumé, algue wakamé, gingembre, citronnelle, lime

Cassolette de champignons en cocotte lutée 15.00

Mélange de champignons, salade d'endives aux noix

Les plats et les viandes au feu de bois

Assiette Valaisanne 29.00

Viande de la boucherie de Salvan, fromage du Valais

Assiette de viande séchée 31.00

Viande de la boucherie de Salvan

Les plats et les viandes au feu de bois

Burger de la Vallée du Trient, frites maison 24.00

Bœuf de la boucherie de Salvan, pain artisanal, fromage du Valais, bacon et compotée d'oignons rouges

Burger d'hiver, frites maison 26.00

Effiloché de porc au barbecue, salade coleslaw et choux rouge

Filet de bœuf, sauce au bleu du Valais 39.00

Frites maison et légumes

Ballottine de volaille aux morilles 28.00

Gratin dauphinois et légumes

La choucroute du Zoo 32.00

Choux à la bière, lard fumé, saucisson, saucisse de Vienne, jambon à l'os, pommes vapeurs

Tagliatelles de ris de veau aux morilles 29.00

Ris de veau sauté et flambé au whisky, sauce à la crème, persil et morilles

Filets de perches 32.00

Frites et légumes, sauce tartare

Nos suggestions pour 2 personnes)

Tomahawk de bœuf, environ 800gr 70.00

Sauce au poivre, sauce béarnaise, frites et légumes

Menu hivernal

Potage cultivateur

Servi dans son pain et fromage

Ballottine de volaille aux morilles

Gratin dauphinois et légumes du moment

Soufflé glacé aux marrons confits

42.00

Menu des fêtes

Tartare de saumon à l'algue wakamé, servis avec toast

Saumon frais, saumon fumé, algue wakamé,
gingembre, citronnelle, lime

Filet de bœuf, sauce au bleu du Valais

Frites maison et légumes du moment

Marquise au chocolat et sauce à l'orange

62.00

Nos Pizzas au feu de bois

Tomate et mozzarella

Marguerite	16.00
Napolitaine Anchois	17.00
Californienne Ananas et jambon	18.00
Sicilienne Jambon, poivrons, câpres	18.00
Marylène Jambon, champignons, œuf	19.00
Parma Jambon cru	22.00
Monic Jambon, champignons, câpres	19.00
Chasseur Jambon, champignons, lard	21.00
4 Saisons Jambon, champignons, poivrons, anchois, artichauts	22.00
Volcano Jambon, champignons, salami piquant	21.00
Claudio Tomates fraîches, anchois	19.00
Montagnarde Lard, fromage à raclette	22.00
Végétarienne Tomates fraîches, asperges, artichauts, poivrons	20.00
4 fromages Gorgonzola, raclette, mozzarella, parmesan	24.00
La Zoo Bufala, jambon cru, tomates cerises, huile de truffe, basilic frais	26.00
La Biquette Fromage de chèvre, miel	23.00
Scandinave Saumon fumé, câpres, oignons et crème fraîche	22.00
L'Automnale Courge, mélange de champignons et marrons caramélisés	24.00

Pour les petits

Mini pizza 11.00

tomate, fromage et jambon

Nuggets de filet de poulet, frites 11.00

Mini filets de perche, frites et légumes de saison 14.00

Tagliatelles à la bolognaise ou sauce tomate 12.00

Portion de frites 8.00

Les desserts

Tarte du moment 10.00

Crème brûlée à la vanille 9.00

Soufflé glacé aux marrons confits 10.00

Marquise au chocolat et sauce à l'orange 12.00

Carte des glaces Mövenpick

Bon appétit !