

Auberge du Vallon de Van



Chère cliente, cher client,

Dans le but de vous satisfaire au mieux, nous préparons sur place la majorité de nos propositions.

Pour confectionner nos plats, nous nous fournissons auprès d'artisans locaux, en principe de produits de saison.



Raphaël Rappaz

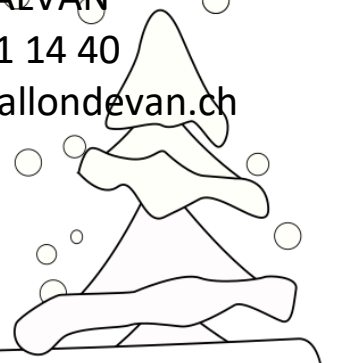
Van d'en Bas 4

Case postale 36

1922 SALVAN

027 761 14 40

www.vallondevan.ch



Suggestions

Petite salade

Bouchées à la reine (2 coques)

- *Champignons, poulet et veau
ou*
- *Champignons*

Fr. 20.-

En entrée (1 coque, sans salade)

Fr. 10.-

Petite salade

Atriaux, choux-raves, röstis

Fr. 21.-

Petite salade

Tripes maison, röstis

Fr. 21.-

Homemade tripe, potatoes cake

Tartelette aux noix, la pièce

Fr. 3.50

Walnuts tartlet, each

Sur demande, nos collaborateurs vous renseigneront volontiers sur les ingrédients présents dans nos plats qui sont susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances.

Our staff will be happy to help you with any allergie or intolerance advice concerning our menu.

Restauration chaude - Hot dishes

Soupes maison - Homemade soups

Soupe aux légumes ou soupe de saison Fr. 7.00

Mixed vegetables or seasonal special soup

voir suggestions sur ardoise

see slate for specials

Avec fromage - with cheese Fr. 12.00

Röstis (galette de pommes de terre) (potatoes cakes) ½ portion

• Traditionnels (oignons et lard) Fr. 20.00 Fr. 18.00
Traditional (onions and bacon)

• Légumes (oignons, légumes du moment) Fr. 20.00 Fr. 18.00
Vegetables (onions, seasonal vegetables)

• Fromage à raclette, jambon cru Fr. 24.00 Fr. 20.00
Raclette cheese, cured ham

• Avec tomme de chèvre (**La biquette des Glaciers, Trient**) ou de brebis (**Fromagerie Moléson SA**) Fr. 28.00 Fr. 24.00
Goat's or lamb's cheese tomme

Supplément œuf - with egg Fr. 2.00

Gratin de pâtes Pasta gratin

• Formule traditionnelle – traditional Fr. 22.00 Fr. 19.00
Macaronis, crème, oignons, poireaux, lard, fromage
Macaroni pasta, cream, onions, leeks, bacon, cheese

• Formule végétarienne – vegetarian Fr. 20.00 Fr. 17.00
Sans lard - without bacon

Polenta gratinée (oignons, ail, sauce tomate)

Polenta gratin (onions, garlic, tomato sauce) Fr. 22.00

Supplément lardons with bacon Fr. 2.00

Pour les plus petits - For childrens

- Macaronis sauce tomate
macaroni pasta with tomato sauce Fr. 10.-

***Tous les plats peuvent être servis en petites portions
convenant aux enfants All dishes can be prepared in child
sized portions***

Les viandes, les fromages et les œufs proviennent de Suisse.

Meats, cheeses, eggs are of Swiss provenance.

Plats au fromage - Cheese dishes



Fondues - Cheese fondue

La fondue crée la bonne humeur.

Nos fondues sont élaborées avec du fromage à raclette des Granges, du Gruyère et du Vacherin fribourgeois de la fromagerie Dominique Devaud à Chatel St-Denis.

- Fromage de vache - cow cheese
 - Nature - natural Fr. 24.00

 - Aromatisée (à choix) - flavored (choice)
 - oignons/lardons - onions/bacon
 - poudre d'ailes d'épervier - shingled hedgehog
 - bolets séchés - dried boletus
 - chanterelles d'automne séchées
– dried yellowfoot chanterelle
 - ail des ours - bear's garlic
 - moutarde gros grains - coarse grain mustard Fr. 26.00
 - Tomates (*servie avec des pommes de terre*) Fr. 26.00
Tomatoes (served with potatoes)

- Fromage de brebis - sheep cheese Fr. 28.00
Fromagerie Moléson SA

Les fondues sont servies avec du pain (ou des pommes de terre sur demande)

Fondues are served with bread (or potatoes on demand)

Croûtes au fromage - Cheese crust

- Fromage de vache - cow cheese Fr. 18.00
Alpage d'Emaney

- Fromage de brebis - sheep cheese Fr. 21.00
Fromagerie Moléson SA
 - Supplément – additional Fr. 2.00
 - Jambon - ham Fr. 2.00
 - Œuf - egg

« On ne peut pas acheter le bonheur.
Cependant on peut acheter du fromage
et c'est presque pareil. »
(proverbe gruyérien)

Restauration froide - Cold dishes

½ portion

Crudités de saison - Mixed seasonal vegetables

Fr. 14.00

Fr. 9.00

Planche valaisanne - Valaisan mixed board

Fr. 26.00

Fr. 16.00

Viande séchée, saucisse, lard sec, jambon cru, fromage, pain de seigle, beurre et cornichons

Cured beef, cured sausage, cured bacon, cured hams, cheese, traditional rye bread, butter and gherkins

Assiette de viande séchée du Valais

Fr. 26.00

Fr. 16.00

Cured meats of Valais

Assiette de 3 fromages (*à choix*)

Fr. 19.00

Fr. 12.00

Servie avec pain de seigle et cornichons

Choice of 3 cheeses with valaisan rye bread and gherkins



Desserts maisons - Homemade desserts

Tarte du moment Today's pie	Fr. 7.50
Pâte sablée maison	
Flan caramel	Fr. 4.00
Purée de marron meringue	
Chesnuts purée, meringue	Fr. 9.50
Meringue glacée, crème Chantilly	
Meringue with ice-cream, whipped cream	Fr. 8.00
Petite assiette de 3 fromages	Fr. 12.00
Small cheese board, choice of 3	
Glaces et sorbets maison, la boule (parfums sur carte séparée)	Fr. 3.50
Homemade ice-cream and sorbets, one ball (kinds on separate card)	
Supplément eau-de-vie (Williamine, Abricotine ...)	Fr. 5.00
Alcohol supplement	

Les glaces contiennent des œufs et du lactose, les sorbets, non.
Les viandes, les fromages et les œufs proviennent de Suisse.

The ice-cream contains egg and lactose, the sorbets do not
Meats, cheeses, eggs are of Swiss origin.

Carte des Boissons

LES CAFES

Café, expresso	Fr. 3,60
Café renversé	Fr. 3,80
Cappucino	Fr. 4,20
Café viennois	Fr. 4,40

Irish coffee	Fr. 9.00
Café du Vallon	Fr. 9.00

Chocolat/ovomaltine chaud/froid	Fr. 4.-
---------------------------------	---------

LES THES

Thés et tisanes	Tasse	Fr. 3,60
	Théière 1 pers	Fr. 4,50
	Théière 2 pers	Fr. 8,50
	Théière 3 pers	Fr. 11.-

MINERALES

Eau minérale gazeuse, Rivella, Coca-Cola, Grape-fruit, Limonade, Diabolos et Jus de Pomme du Valais	2 dl	Fr. 2,50
	3 dl	Fr. 3,70
	1 lt	Fr. 9.-
	1.5 lt	Fr. 13.-

Jus d'orange	33 cl	Fr. 4.-
Schweppes (Indian Tonic)	2dl	Fr. 2,50
	3dl	Fr. 3,70

Sirops à l'eau du Vallon (sirops maison, sirops Morand)	2 dl	Fr. 2.-
	3 dl	Fr. 3.-
	1 lt	Fr. 5.-

Jus de poire et d'abricot du Valais	25 cl	Fr. 4,50.-
-------------------------------------	-------	------------

LES BIERES

Bière valaisanne pression	50 cl	Fr. 6.-
	33 cl	Fr. 4.-
	20 cl	Fr. 3.50

Blonde 25	25 cl	Fr. 3.50
Cardinal	33 cl	Fr. 4.-

Bière Feldschlossen sans alcool	33 cl	Fr. 4.-
---------------------------------	-------	---------

Bières artisanales de la région		
Abbaye de St-Maurice : blanche, ambrée, abbaye	33 cl	Fr. 6,50

7Peaks (Bière de Morgins) : blondes, blanche, IPA, ambrée, noire, fruitée	33 cl	Fr. 6,50
---	-------	----------

LES APERITIFS

Cynar	4cl	16%	Fr. 5,00
Ricard	2cl	45%	Fr. 4.00
Martini	4cl	15%	Fr. 4,50
Suze	4cl	20%	Fr. 5,00
Get27 liqueur de menthe	4cl	21%	Fr. 5,00
Bitter san pellegrino		0%	Fr. 3,50
Aperol Spritz			Fr. 6.00
Kir valaisan			Fr. 5.00

LES EAUX-DE-VIE ET LIQUEURS

Abricotine AOC	2cl	43%	5,00
Abricotine douce	2cl	30%	5,00
Coing	2cl	43%	5.00
Douce de coing	2 cl	30%	5.00
Génépi	2cl	37%	5,00
Liqueur de Génépi	2cl	32%	5,00
Pomme	2cl	40%	4,00
Pruneau	2cl	40%	4,50
Williamine Morand	2cl	40%	5,00
Williamine douce	2cl	30%	5,00
Crème de cassis	2cl	20%	5,00
Baileys	4cl	17%	5,00
Vieille prune	2cl	41%	5.00

