

Auberge du Vallon de Van



Chère cliente, cher client,

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

Dear clients,

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



Raphaël Rappaz
Van d'en Bas 4
Case postale 36
1922 SALVAN
027 761 14 40
www.vallondevan.ch



Suggestions

Terrine de cerf, salade
d'hiver

en entré

Fr. 12.-

en plat

Fr. 22.-

Petite salade d'hiver

Atriaux de chasse, pommes
nature (ou röstis), choux-
raves

Little winter salad

Hunting Atriaux, kohlrabi, potatoes or rösti



Fr 26.-

Petite salade d'hiver

Bœuf bourguignon, choux

Bruxelles, polenta

(Black Angus ayant passé l'été à l'alpage de Salanfe)

Little winter salad

Beef bourguignon, Brussels sprouts,
polenta

Fr. 26.-



Petite salade d'hiver

Polenta gratinée (oignons, ail,
sauce tomate)

Supplément lardons

Little winter salad

Broiled polenta (onions, garlic, tomato sauce)

Extra charge : bacon

Fr. 22.-

Fr. 2.-



Restauration chaude - Hot dishes

Soupes maison - Homemade soups

Soupe aux légumes ou soupe de saison Mixed vegetables or seasonal special soup	Fr. 7.00
<i>voir suggestions sur ardoise</i> <i>see slate for specials</i>	
Avec fromage - with cheese	Fr. 12.00

Röstis (galette de pommes de terre) (potatoes cakes)		½ portion
• Traditionnels (oignons et lard) Traditional (onions and bacon)	Fr. 20.00	Fr. 18.00
• Légumes (oignons, légumes du moment) Vegetables (onions, seasonal vegetables)	Fr. 20.00	Fr. 18.00
• Fromage à raclette, jambon cru Raclette cheese, cured ham	Fr. 24.00	Fr. 20.00
• Avec tomme de chèvre ou de brebis Goat's or lamb's cheese tomme	Fr. 26.00	Fr. 22.00

Gratin de pâtes

Pasta gratin

• Formule traditionnelle - traditional Macaronis, crème, oignons, poireaux, lard, fromage Macaroni pasta, cream, onions, leeks, bacon, cheese	Fr. 22.00	Fr. 19.00
• Formule végétarienne - vegetarian Sans lard - without bacon	Fr. 20.00	Fr. 17.00

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.



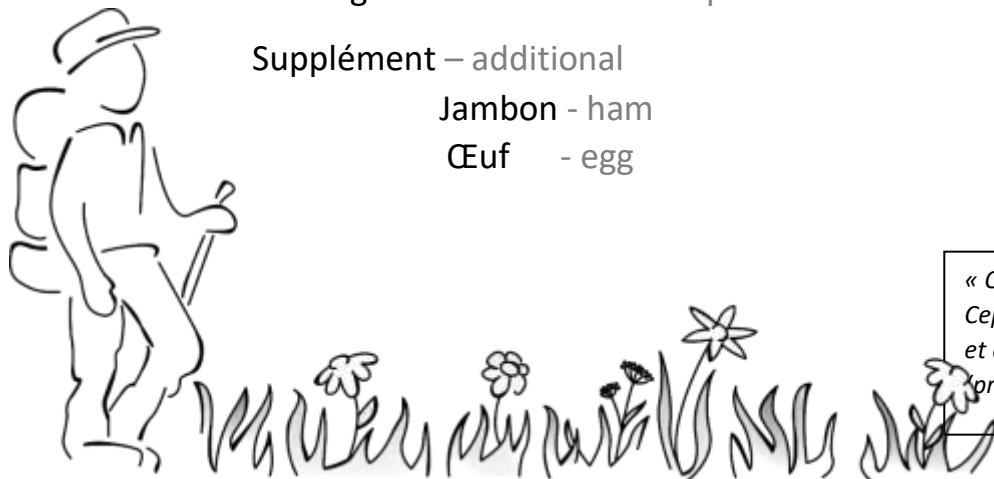
- Fromage de vache - cow cheese
 - Nature - natural Fr. 24.00
 - Aromatisée (à choix) - flavored (choice)
 - oignons/lardons - onions/bacon
 - poudre d'ailes d'épervier - shingled hedgehog
 - bolets séchés - dried boletus
 - chanterelles d'automne séchées
– dried yellowfoot chanterelle
 - ail des ours - 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 BIO - sheep cheese ORGANIC Fr. 27.00

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
- Fromage de brebis BIO - sheep cheese ORGANIC Fr. 20.00
- 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

Salade mêlée du moment - Mixed seasonal salad	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 (<i>à choix</i>)	Fr. 19.00	Fr. 12.00
Servie avec pain de seigle et cornichons <i>Choice of 3 cheeses with valaisan rye bread and gherkins</i>		

Desserts maisons - Homemade desserts

Dessert ou tarte du moment, voir suggestion sur ardoise
Today's dessert or pie, see slate

Tarte aux myrtilles (la tranche) Blueberry pie (slice)	Fr. 7.50
Meringue, purée de marrons, crème Chantilly Meringue with puree of chestnuts, whipped cream	Fr. 8.00
Meringue glacée, crème Chantilly Meringue with ice-cream, whipped cream	Fr. 8.00
Petite assiette de 3 fromages Small cheese board, choice of 3	Fr. 12.00
Glaces et sorbets maison, la boule (parfums sur carte séparée) Homemade ice-cream and sorbets, one ball (kinds on separate card)	Fr. 3.50
Supplément eau-de-vie (Williamine, Abricotine ...) Alcohol supplement	Fr. 5.00

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 provenance.

Carte des Vins

VINS BLANCS

	1 dl	5 dl
<i>Florian Besse, Plan Cerisier</i>		
Fendant	Fr. 3,80	Fr. 19.-
<i>Cave Dominique Luisier, Saillon</i>		
Fendant	Fr. 4,60	Fr. 23.-
Petite Arvine	Fr. 6.-	Fr. 29.-
<i>Cave du Chavalard, Fully</i>		
Johannisberg	Fr. 5,30	Fr. 26.-
Gewürtsraminer	Fr. 5,70	Fr. 28.-

VINS ROUGES

<i>Florian Besse, Plan Cerisier</i>		
Gamay	Fr. 3,80	Fr. 19.-
<i>Cave Dominique Luisier, Saillon</i>		
Pinot noir	Fr. 5,20	Fr. 25.-
<i>Cave du Chavalard, Fully</i>		
Symphonie du Valais, assemblage rouge	Fr. 5,70	Fr. 28.-
<i>Alexis Jacquérior SA</i>		
5 ^{me} saison, assemblage rouge	Fr. 5,50	Fr. 27.-
<i>Cave Pierre Carminatti</i>		
Gamay du Chablais vieilles vignes	Fr. 5,40	Fr. 27.-

VINS ROSES

<i>Œil de Perdrix, Les Fils de Charles Favre SA</i>	Fr. 3,80	Fr. 19.-
--	----------	----------

LES BOUTEILLES

<i>Cave Dominique Luisier, Saillon</i>		
Fendant	70 cl	Fr. 32.-
Johannisberg	70 cl	Fr. 34.-
<i>Cave du Chavalard, Fully</i>		
Symphonie du Valais, assemblage rouge	75 cl	Fr. 39.-
<i>Alexis Jacquérior SA</i>		
5 ^{me} saison, assemblage rouge	75 cl	Fr. 38.-
<i>Cave Pierre Carminatti</i>		
Gamay du Chablais vieilles vignes	75 cl	Fr. 36.-

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 Granini	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		
Ademus (bière d'Orsières) : blonde, blanche, IPA	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

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

