

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





Les viandes

Boucherie sur l'alpe, chez
Olivier Sàrl
SALVAN



Le Pain

au feu de bois
Boulangerie Cretton
MARTIGNY-BOURG



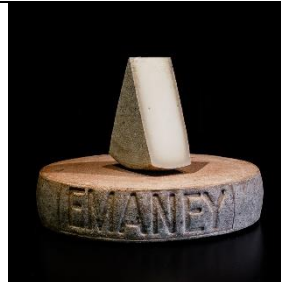
La bière

Brasserie de Vollèges

Les fromages



Fromagerie d'Etiez
VOLLEGES



Alpage d'Emaney
Jean-Marc Gabioud
MARTIGNY



Gruyère et vacherin
Dominique Devaud
CHATEL-ST-DENIS



Fromages de chèvre

Biquette des Glaciers
TRIENT



Fromages de brebis

Lucien Fellay
CHAMPSEC



Les œufs

Raoul Paccolat
COLLONGES



Le café

La semeuse
LA CHAUX DE FONDS



Les légumes

Les Fils de Serge Moret
CHARRAT

Suggestions

AIL DES OURS

Petite salade

Spaghetti pesto ail des ours Fr. 21.-

Petite salade

Röstis à l'ail des ours Fr. 23.-

Fondue à l'ail des ours Fr. 26.-

Petite salade

Atriaux de gibier, röstis, choux-
ravers Fr. 24.-

Restauration chaude - Hot dishes

Soupes maison - Homemade soups

Soupe aux légumes ou soupe de saison Fr. 7.50

Mixed vegetables or seasonal special soup

voir suggestions sur ardoise

see slate for specials

Avec fromage - with cheese Fr. 15.00

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**) Fr. 28.00 Fr. 24.00

OU fromage de brebis (**Lucien Fellay, Champsec**)

Goat's cheese tomme or sheep cheese

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

Pour les plus petits - For childrens

- Macaronis sauce tomate Fr. 12.-

macaroni pasta with tomato sauce

- Spaghetti sauce bolognaise

Spaghetti with Bolognese sauce

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.

Plats au fromage - Cheese dishes

Fondues - Cheese fondue

La fondue crée la bonne humeur.

Nos fondues sont élaborées avec du fromage à raclette d'Etiez (Bagnes 98), 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 - *Sarcodon imbricatus*
 - bolets séchés - dried boletus
 - purée de piment chilli puree
 - moutarde gros grains - coarse grain mustard
 - échalottes, bière brune shallots, dark beer 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
Lucien Fellay, Champsec

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. 19.00
Alpage d'Emaney (en saison) ou Fromagerie d'Etiez (Bagnes 98)

- Fromage de brebis - sheep cheese Fr. 21.50
Lucien Fellay, Champsec
 - 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 verte – green salad	Fr. 9.00	Fr. 5.00
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	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>		

Toutes nos viandes proviennent de la Boucherie sur l'Alpe, chez Olivier, à Salvan.

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.



Desserts maisons - Homemade desserts

Tarte du moment - today's pie

Pâte sablée maison

Fr. 7.50

Flan caramel

Fr. 5.00

Tartelette aux noix - walnut tartlet

Fr. 7.00

Gaufre maison, crème chantilly (avec boule de glace ou caramel beurre sale ou sauce chocolat) – homemade waffle, whipped cream (with ice cream or salted Butter Caramel or chocolate sauce)

Fr. 7.00

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

Fr. 3.50

(parfums sur carte séparée)

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.

Souvenirs, souvenirs



Souvenirs, souvenirs

