TERTIANUM





Carte des mets		Prix Chf	Prix hôtes
Risotto du chablais aux asperges du Valais et morilles 🏻 🏑		32.00	20.00
Agnolotti Primavera aux pignon et sa crème de cerfeuil 🍞 🎚 🏻 *	entrée	14.00	9.00
Agnolotti Primavera aux pignon et sa crème de cerfeuil 🕜 🗓 🏻 *	plat	24.00	13.00
Tartare de bœuf à l'ail des ours de Vionnaz (240g)		31.00	22.00
Sauce tomate Suisse Hugo Reitzel (Aigle), huile d'olive, Worcester sauce, cornichons câp			
petits oignons Suisses Hugo Reitzel Aigle), échalotes, fines herbes, épices, sel des Salin	ies de Bex	29.00	20.00
Tartare de bœuf, sauce classique Entrecôte de bœuf, beurre maison, frites et salade (180g)		29.00	20.00
réservation 72h à l'avance		32.00	18.00
Filets de perche de Loë (240g), sauce tartare maison,		46.00	23.00
frites, salade mêlée.		10.00	23.00
Gambas sauce maison, pommes frites, salade mêlée		30.00	20.00
Moules de Bouchot marinière, frites maison		30.00	20.00
*Asperges du producteur de fruits et légumes Spycher à Saillon		30.00	20.00
Aspenges du producteur de mans et regumes spycher à samon			
Desserts			
Tartelette au citron vert meringuée		9.00	5.00
Coupe Romanoff (fraises du Valais)		12.00	6.00
Coupe de meringues crème double, boule de glace de la Gruyère		12.00	6.00
Dessert du jour		6.00	
Notre sélection de glaces est disponible sur demande			

^{*} Fraises du producteur fruits et légumes Spycher à Saillon

VARONE

Par soucis de qualité, tous nos plats sont préparés à la minute, pour cette raison un temps d'attente peut être perçu.

Encaveur du mois

VINS 1dl 7.5dl

Vin blanc AOC Valais: Johannisberg Chf 4.- Chf 24.
Vin rouge AOC Valais: Humagne Chf 4.- Chf 24.-

^{*} La livraison des asperges et des fraises valaisannes sera adaptée en raison des conditions météorologiques.

TERTIANUM

Les Tourelles

Découverte

Fruitex à Saxon

Vin pétillant à l'abricot 33cl

9.00

Sna	cles	Prix Chf
✓	Potage du jour	Chf 7
✓	Petite assiette Valaisanne	Chf 15
✓	Grande assiette Valaisanne	Chf 28
\checkmark	Buffet de Salade "assiette moyenne"	Chf 11
\checkmark	Buffet de Salade "grande assiette"	Chf 18
\checkmark	Omelette au jambon, fromage et fines herbes, champignons	Chf 13
\checkmark	Omelette nature	Chf 10
\checkmark	Portion de frites	Chf 6
\checkmark	Portion de fromages	Chf 10
\checkmark	Pâtes sauce à la tomate	Chf 14
\checkmark	Chicken nuggets, frites, légumes du jour	Chf 15
\checkmark	Sandwich minute (jambon, fromage, jambon-fromage, thon, salami)	Chf 6.50.
\checkmark	Fruits	Chf 1.5
\checkmark	Yogourt	Chf 1.5
\checkmark	Pâtisserie du jour	Chf 5

Provenance de nos viandes et poissons

- √ Bœuf (Suisse)
- ✓ Œufs (Suisse élevage en plein air)
- √ Fromage (Valais /Suisse)
- ✓ Poulet (Suisse)
- √ Jambon (Suisse)
- ✓ Salami (Suisse)
- √ Viandes qui composent l'assiette Valaisanne (Suisse)
- √ Gambas (Vietnam)
- √ Filets de perche (Valais /Suisse)

Provenance de notre pain

- ✓ Suisse
- ✓ France

TVA 8.1 % incl.





Asperges du Valais, jambon cru et mayonnaise maison

✓ Portion (350g)

Chf 30.00

√ ½ portion (200g)

Chf 17.00

Supplément de jambon cru du Valais AOP

Chf 8.00

^{*} Pour des raisons de qualité le service des asperges se fera en deux services.



^{*}Asperges du producteur fruits et légumes Spycher à Saillon .

^{*} La livraison des asperges valaisannes sera adaptée en raison des conditions météorologiques.



✓ Nos producteurs locaux Perches de Loe



La perche de Loë est 100% Suisse et grandissent dans une eau propre de montagne provenant du Lötschberg au pied des montagnes de Rarogne (VS). Elles ne sont pas traitées avec des médicaments ne des antibiotiques.

Risotto du Chablais

Le riz du Chablais (Vionnaz) est issu de l'agriculture durable favorisant la biodiversité.

Tartare Philippe Baratte, Agitateur de saveurs!

Viandes suisses et produits locaux.

Matières premières de haute qualité, labellisées, de production contrôlée.

Travail artisanal dans un esprit de durabilité et de formation.

Famille Max & Andrea Spycher

Famille Andrea et Max Spycher, producteur de fruits et légumes basé à Saillon.

Novena

Les pâtes Novena sont réalisées à base d'eau de source et des matières premières de choix. La production nécessite une faible consommation d'énergie et les pâtes sont certifiées Bio Suisse.