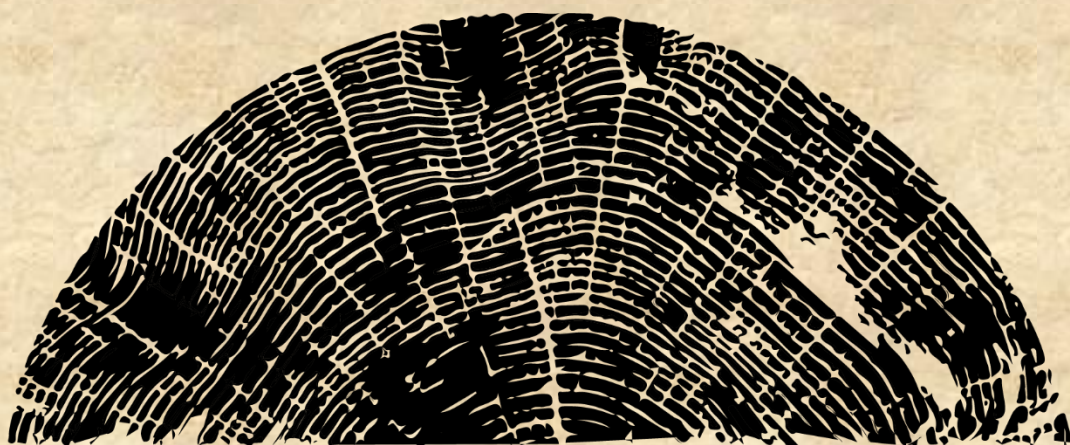
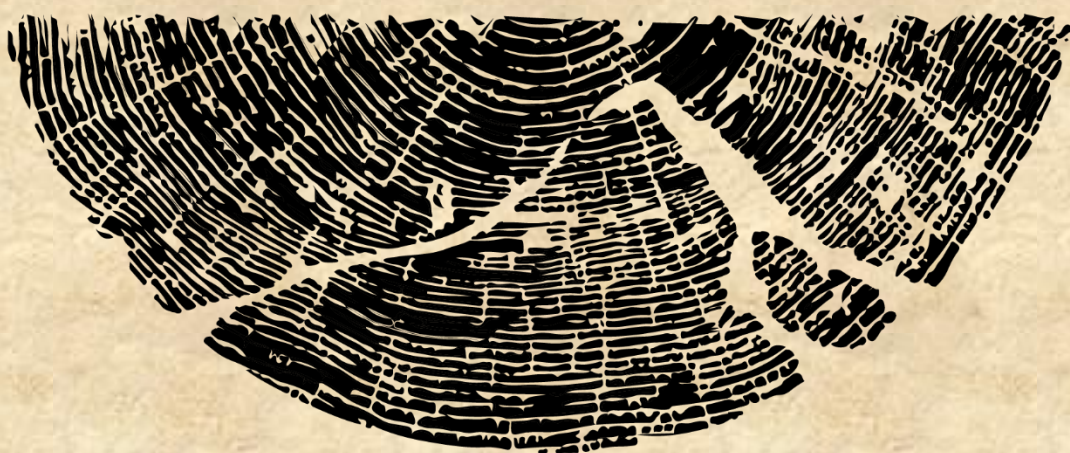




LE BOIS SAUVAGE



CAFÉ RESTAURANT
LES MASSES HÉRÉMENCE

Le coin de Saison

Entrée

La salade verte	7.-
La salade mêlée	9.-
L'œuf cocotte et sa crème légèrement fumée au lard paysan, croûtons dorés au beurre et chips d'oignon	15.-
La crème onctueuse infusée au foin, ses condiments valaisans et grignons dorés	16.-
Le potage de légume du moment et son émulsion de lard du Valais	14.-

Plat Principal

Carré d'agneau en croûte d'herbes du jardin, pesto du Bois Sauvage, cromesquis au cœur fondant et ses légumes rôtis	42.-
Hamburger d'Hérens / Hamburger double (Viande de bœuf fleur d'Hérens, raclette du Valais, viande sèche du Valais, tomate, oignon, cornichon)	26/32.-
Tagliata de bœuf au vieux parmesan, tomate confite, graine de tournesol et roquette	38.-
La croûte au fromage valaisanne en plusieurs étages simple, jambon, oeuf	19/21/23.-
Risotto du Bois Sauvage aux champignon et légumes de saison	21.-
Les pates du moment (sauce à choix : arrabbiata, pesto, carbonara)	21.-

Dessert

L'orange revisitée en 5 façons	14.-
Le véritable moelleux au chocolat 70% et sa glace au caramel	15.-
L'assortiment de fromages Valaisan (<i>Persillé, Raclette, Tomme et Chèvre</i>)	12.-
Coupe de glaces ou sorbets de saison fait maison	4.- (la boule)

**** Nous vous remercions de vous adresser au personnel pour tout ce qui concerne les allergènes****
Provenance des viandes : Bœuf (Valais /Suisse) ; Agneau (Valais/Suisse) ; Volaille, Caille (Suisse) ; Perche (Valais)

Menu du Terroir

La crème onctueuse infusée au foin,
ses condiments valaisans et grignons dorés

Carré d'agneau en croûte d'herbes du jardin, pesto du Bois Sauvage,
cromesquis au cœur fondant et ses légumes rôtis

Le trou normand autour de saison

L'assortiment de fromages du Valais

(Persillé, Raclette, Tomme et Chèvre)

L'orange revisitée en 5 façons

Menu complet : 65.-

Accord Mets et Vins : 85.-

3 services *(entrée, plat, dessert ou fromage)* 55.-

Accord Mets et Vins 71.-

Le coin des Fondues

Les fondues de fromage

Fondue de fromage	21.-
Fondue de fromage à la tomate	23.-
Fondue de fromage à la truffe	28.-

Les fondues de viande

Fondue de bœuf	
Unique (200gr/personne)	35.-
À discrétion	42.-
Fondue de Bœuf façon Bois Sauvage	
(Bœuf race d'Hérens mariné façon bois sauvage)	
Unique (200gr/personne)	38.-
À discrétion	44.-
Fondue Le Bois Sauvage	
(Bœuf, volaille, bœuf race d'Hérens mariné façon Bois Sauvage)	
Unique (200gr/personne)	39.-
À discrétion	45.-

Nos fondues, bouillon de viande (Chinoise), vin rouge (Bacchus),
à l'huile (Bourguignonne, uniquement en terrasse) sont accompagnées de :

Salade mêlée

Sauces : curry, ail, épicée, échalote vin rouge

Pommes grenailles

**** Nous vous remercions de vous adresser au personnel pour tout ce qui concerne les allergènes****
Provenance des viandes : Bœuf (Valais /Suisse) ; Agneau (Valais/Suisse) ; Volaille, Caille (Suisse) ; Perche (Valais)

Menu Enfant

Salade mêlée

Chicken nuggets et potatoes

Sorbet ou glace maison

Menu complet 16.-

L'assiette 10.-

(jusqu'à 12 ans)