

TERTIANUM

Snacks

- ✓ Potage du jour
- ✓ Petite assiette Valaisanne
- ✓ Grande assiette Valaisanne
- ✓ Buffet de Salade "assiette moyenne"
- ✓ Buffet de Salade "grande assiette"
- ✓ Omelette au jambon, fromage et fines herbes, champignons
- ✓ Omelette nature
- ✓ Portion de frites
- ✓ Portion de fromages
- ✓ Pâtes sauce à la tomate
- ✓ Chicken nuggets, frites, légumes du jour
- ✓ Sandwich minute *(jambon, fromage, jambon-fromage, thon, salami)*
- ✓ Fruits
- ✓ Yogourt
- ✓ Pâtisserie du jour

Prix CHF

CHF 7.-
CHF 15.-
CHF 28.-
CHF 11.-
CHF 18.-
CHF 13.-
CHF 10.-
CHF 6.-
CHF 10.-
CHF 14.-
CHF 15.-
CHF 6.50.-
CHF 1.5.-
CHF 1.5.-
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)
- ✓ Chasse (Allemagne/Nouvelle-Zélande)

Provenance de notre pain

- ✓ Suisse
- ✓ France

Les produits carnés provenant de l'étranger peuvent avoir été produits avec des hormones de croissance et des antibiotiques.

Pour toute intolérance ou allergie, veuillez en informer le personnel de service!

TERTIANUM

✓ Nos vins

Vin pétillant Fruitex

Un vin d'apéritif, très peu alcoolisé, pétillant et avec un léger sucre résiduel, le vin à l'abricot se veut dans la lignée du Moscato, servi glacé sur une terrasse ou en vin de dessert, vous serez étonné par la polyvalence de ce produit !

Famille Rouvinez

Petite Arvine Château Lichten AOC Valais

La Petite Arvine est un plant authentiquement indigène et exclusif. Corsé, fortement typé, il présente en outre un remarquable équilibre.

Robe jaune pâle avec de légers reflets verts, rappelant la couleur des baies; parfums de citron vert, de pamplemousse rose et de rhubarbe. Une acidité marquée mais point agressive, lui confère vivacité et fraîcheur. C'est un vin sec, fruité, remarquablement équilibré avec sa saveur légèrement salée en fin de bouche et une longue persistance des arômes.

Accompagne à merveille les huîtres, les crustacés et coquillages, les poissons de mer, les terrines de poisson, les volailles à la crème.

Château Lichten Rouge AOC Valais

Le Château Lichten rouge est un assemblage original de trois cépages nobles: le Cornalin, l'Humagne Rouge et la Syrah.

Robe rouge avec des reflets violacés. Au nez c'est une explosion de fruits sauvages, de baies des bois et des jardins. L'attaque est vive, les tannins très présents et parfaitement bien fondus. Une pointe d'acidité lui confère une belle fraîcheur. Un vin harmonieux, corsé, équilibré et long en bouche.

Accompagne à merveille les grillades de bœuf et d'agneau, ou encore le gibier, soit en général les viandes aux saveurs robustes et aux textures généreuses.

Nos producteurs locaux

Perches de Loë



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

Fruitex

Fruitex est une entreprise familiale implantée à Saxon, au cœur du Valais, lieu de prédilection pour un abricot au goût du terroir. Tous nos fruits sont issus de production intégrée, traités de manière contrôlée et conformes aux exigences "Suisse Garantie" et "SwissGAP".

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. L'entreprise Novena est située à Ulrichen dans la vallée de Conches en Valais.

TERTIANUM
"Carte d'automne"

Carte des mets		Prix	Hôtes
✓	Velouté de courge aux marrons, crème légère	 	
	Entrée	CHF 9.-	6.-
	Plat	CHF 16.-	10.-
✓	Risotto aux chanterelles d'automne	 	CHF 32.- 18.-
✓	Lard cuisson 36 heures snacké, galette de rösti & légumes du jour		CHF 27.- 16.-
✓	Fondue au fromage "fromagerie d'Etiez" <i>min.2 personnes</i>		CHF 26.- 13.-
✓	Médailon de chevreuil "du Manon", garniture chasse		CHF 34.- 20.-
✓	Selle de chevreuil "du Manon", garniture chasse		CHF 42.- 24.-
	<i>"Minimum 2 personnes, sur réservation 48h00"</i>		
✓	Tartare de bœuf ou cerf "sauce aux saveurs automnal		CHF 31.- 22.-
	<i>"Sauce tomate, marrons, chanterelles, huile d'olive, eau de vie de coing Morand, fines herbes, sel, épices, piments"</i>		
✓	Entrecôte de bœuf, beurre maison, frites et salade (180g)		CHF 32.- 18.-
✓	Filets de perche de Loë (240g), sauce tartare maison,		CHF 46.- 23.-
	pommes frites.		
✓	Gambas sauce maison, pommes frites, salade mêlée		CHF 30.- 20.-
✓	Frites en accompagnement de notre carte		CHF 3.-
	Garniture chasse : "Marrons, raisins, spätzli, poires au vin rouge, choux Bruxelles frais"		
Les desserts			
✓	Coupe Saint-Hubert		CHF 12.- 6.-
	<i>"vermicelles, glace vanille, chantilly, brisures de meringue"</i>		
✓	Dessert du jour		CHF 7.-
✓	Notre sélection de glaces est disponible sur demande		

**Par soucis de qualité, tous nos plats sont préparés à la minute, pour cette raison un temps d'attente peut être perçu*
Pour l'ensemble des collaborateurs du complexe "Les Sources", des patients de la clinique CIC, et nos résidents sans forfaits repas, notre restaurant vous offre 10% de rabais sur le prix affiché.

"Encaveur du mois"



Au verre			
	Vin blanc AOC Valais : Château Lichten, Petite Arvine	1dl	CHF 7.20.-
	Vin rouge AOC Valais: Château Lichten Rouge	1dl	CHF 7.20.-
Bouteilles:			
	Vin blanc AOC Valais: Château Lichten, Petite Arvine	75cl	CHF 42.-
	Vin rouge AOC Valais: Château Lichten Rouge	75cl	CHF 42.-

"Découverte"

Fruitex à Saxon

Vin pétillant à l'abricot :	33cl	CHF 7.-
-----------------------------	------	---------