

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)
- ✓ Fruits de mer (Europe)
- ✓ Filets de perche (Valais /Suisse)

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 !

Vin de la cave Rouvinez

Nez noir petite arvine AOC Valais

La **Petite Arvine Bio de Nez Noir** incarne l'excellence du patrimoine viticole valaisan, offrant des vins d'une grande précision, parfaits pour accompagner des moments uniques et raffinés.

Nez noir rouge AOC Valais

Le **Nez Noir Rouge** du Domaine Rouvinez est un vin rouge complexe et structuré, caractérisé par une belle intensité aromatique. Ce vin allie des arômes de fruits noirs, comme la cerise et la mûre, à des nuances épicées et boisées, créant une expérience gustative riche et équilibrée

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.

TERTIANUM
"Carte d'été"

	<u>Prix</u>	<u>Hôtes</u>
✓ <u>Les desserts</u> Tian de légumes, tomme de Martigny et croustilles de Sion 	CHF 16.-	11.-
✓ Croûte au fromage d'alpage	CHF 24.-	13.-
+ Œuf 	CHF 2.-	
+Jambon	CHF 2.-	
✓ Fondue au fromage "fromagerie d'Etiez" <i>min.2personnes</i>	CHF 26.-	13.-
✓ Ravioli mozzarella et tomate, pâte au basilic   Entrée	CHF 14.-	9.-
✓ Ravioli mozzarella et tomate, pâte au basilic   Plat	CHF 24.-	13.-
✓ Tartare de bœuf "soleil levant" 	CHF 31.-	22.-
<i>Sauce tomate*, poivrons, noix de cajou, gingembre, fines herbes, huile d'olive, Huile et graines de sésame, vinaigre de riz, wakamé, sel, soja, blé, épices, piments</i>		
✓ Entrecôte de bœuf, beurre maison, frites et salade (180g)  	CHF 32.-	18.-
✓ Filets de perche de Loë (240g), sauce tartare maison,  pommes frites.	CHF 46.-	23.-
✓ Gambas sauce maison, pommes frites, salade mêlée	CHF 30.-	20.-
✓ Paella mixte <i>(sur réservation 48h00)</i>	CHF 26.-	14.-
✓ Frites en accompagnement de notre carte	CHF 3.-	
<u>Les desserts</u>		
✓ Abricots du Valais rôtis et sa crème glacée de la Gruyère	CHF 12.-	6.-
✓ Sabayon au Johannisberg et framboises du pays	CHF 12.-	6.-
✓ Coupe glacée du Manon	CHF 12.-	6.-
<i>Pâte de pistaches, pistaches concassées, glace vanille, espresso, chantilly</i>		
✓ Coupe de meringues crème double, boule de glace de la Gruyère	CHF 12.-	6.-
✓ Dessert du jour	CHF 7.-	

* abricots du producteur Fabrice Fruits

*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"

Cave Rouvinez

Au verre

Vin blanc: Nez Noir petite Arvine AOC Valais	1dl	CHF 7.20.-
Vin rouge: Nez Noir rouge AOC Valais	1dl	CHF 7.50.-

Bouteilles:

Vin blanc : Nez Noir petite Arvine AOC Valais	75cl	CHF 42.-
Vin rouge : Nez Noir rouge AOC Valais	75cl	CHF 45.-

"Découverte"

Fruitex à Saxon

Vin pétillant à l'abricot :	33cl	CHF 9.-
------------------------------------	------	---------