








TERTIANUM

"Carte du restaurant"

Carte des mets

	<u>Prix</u>	<u>Hôtes</u>
✓ Velouté de courge aux marrons, crème légère  	Entrée Chf 9.-	6.-
✓ Velouté de courge aux marrons, crème légère  	Plat Chf 16.-	10.-
✓ Tartare de bœuf	Chf 29.-	19.-
✓ Risotto aux morilles d'automne & sucrine rôtie 	Chf 32.-	22.-
✓ Entrecôte de bœuf, beurre maison, frites et salade (180g)	Chf 31.-	21.-
✓ Filets de perche de Loë (240g), sauce tartare maison,  pommes frites.	Chf 46.-	36.-
✓ Gambas sauce maison, pommes frites.	Chf 30.-	20.-

Les desserts

✓ Parfait glacé aux pruneaux 	Chf 12.-	6.-
✓ Profiteroles glacées, sauce au chocolat tiède	Chf 12.-	6.-
✓ Dessert du jour	Chf 3.-	

"Encaveur du mois"

Cave Varone à Sion

VARONE
VINS

Au verre

Vin blanc AOC Valais : Johannisberg	1dl	Chf 4.-
Vin rouge AOC Valais: Humagne	1dl	Chf 4.-

Bouteilles:

Vin blanc AOC Valais: Johannisberg	75cl	Chf 24.-
Vin rouge AOC Valais: Humagne	75cl	Chf 24.-

"découverte"

Fruitex à Saxon

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



TERTIANUM

Snacks

Prix Chf

✓ Potage du jour	Chf 3.-
✓ Petite assiette Valaisanne	Chf 15.-
✓ Grande assiette Valaisanne	Chf 28.-
✓ Salade "assiette moyenne"	Chf 11.-
✓ Salade "grande assiette"	Chf 18.-
✓ Omelette au jambon, fromage et fines herbes	Chf 13.-
✓ Omelette nature	Chf 9.-
✓ Portion de frites	Chf 6.-
✓ Portion de fromages	Chf 10.-
✓ Chicken nuggets, frites, légumes du jour	Chf 13.-
✓ Fruits	Chf 1.5.-
✓ Yogourt	Chf 1.5.-
✓ Pâtisserie du jour	Chf 3.-

Provenance de nos viandes et poissons

- ✓ Bœuf (Suisse)
- ✓ Gibier (Allemagne, Autriche, Nouvelle-Zélande)
- ✓ Œufs (Suisse élevage en plein air)
- ✓ Poulet (Suisse)
- ✓ Jambon (Suisse)
- ✓ Salami (Suisse)
- ✓ Viandes qui composent l'assiette Valaisanne (Suisse)
- ✓ Filets de perche (Valais /Suisse)

TERTIANUM

✓ 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".

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 maison Varone

Cornalin

✓ Dégustation

Au nez, fruits noirs, cerise, épices, poivre noir, senteurs de garrigue, lavande, romarin, olives noires, notes de cacao; en bouche, attaque soyeuse, belle structure, tanins fins et denses, beau vin de garde.

Température de service: 10°C

✓ Accords Gourmands

Filet de bœuf, agneau, charbonnade, civets et mets de chasse, plateau de fromages.

Muscat

✓ Dégustation

Nez fruité, note exotique, mangue, bien typé; en bouche, vif, fraîcheur de citron vert, donne l'impression de croquer un grain de raisin.

Température de service: 12 et 14 °C

✓ Accords Gourmands

Vin d'apéritif par excellence