

TERTIANUM

Les Tourelles



Carte de printemps

Carte des mets

	Prix Chf	Prix hôtes
Risotto du chablais aux asperges du Valais et morilles 	32.00	18.00
Gnocchis maison à l'ail des ours & betterave, sauce au bleu Valaisan  		
	*entrée	14.00 9.00
	*plat	24.00 13.00
Tartare de bœuf à l'ail des ours de Vionnaz (240g) 	31.00	22.00
<i>Sauce tomate Suisse Hugo Reitzel (Aigle), huile d'olive, Worcester sauce, cornichons câpres, petits oignons Suisses Hugo Reitzel Aigle), échalotes, fines herbes, épices, sel des Salines de Bex</i>		
Tartare de bœuf, sauce classique	29.00	20.00
Entrecôte de bœuf, beurre maison, frites et salade (180g) (Commande 48h à l'avance)	32.00	18.00
Filets de perche de Loë (240g), sauce tartare maison, frites, salade mêlée 	46.00	23.00
Gambas sauce maison, pommes frites, salade mêlée (Commande 48h à l'avance)	30.00	20.00
Fondue au fromage "fromagerie d'Etiez" min.2personnes	26.00	13.00

*Asperges du producteur Fabrice fruits à Charrat

Desserts

Cookies maison servi tiède, confit de fraises du Valais et glace vanille	12.00	6.00
Coupe de meringues crème double, boule de glace de la Gruyère	12.00	6.00
Dessert du jour	5.00	
Notre sélection de glaces est disponible sur demande		

* Fraises de nos producteurs locaux

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

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



Cave de Corbassière à Saillon

Pinot Blanc AOC Valais	1dl	7.5dl
Cœur de Corbassière AOC Valais	6.50	44.00
	6.50	44.00

TERTIANUM

Les Tourelles

Snacks

	Prix Chf
✓ Potage du jour	Chf 7.-
✓ Petite assiette Valaisanne	Chf 15.-
✓ Grande assiette Valaisanne	Chf 28.-
✓ Omelette au jambon, fromage et fines herbes, champignons	Chf 13.-
✓ Omelette nature	Chf 10.-
✓ Portion de frites	Chf 6.-
✓ Portion de fromages	Chf 10.-
✓ Pâtes sauce à la tomate	Chf 14.-
✓ Chicken nuggets, frites, légumes du jour	Chf 15.-
✓ Fruits	Chf 1.5.-
✓ Yogourt	Chf 1.5.-
✓ 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)
- ✓ Moules (France)

Provenance de notre pain

- ✓ Suisse
- ✓ France

Nos producteurs

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".

Fabrice fruits

Petite entreprise familiale implantée à Charrat.

Né dans le vieux lit du Rhône, Charrat possède des terres riches, propices à la culture de l'asperge blanche dont nous avons fait notre fleuron de printemps.

Bercé par la bise, Charrat est aussi le berceau de l'abricot. Nous proposons de juin à septembre, une grande variété de ces fruits gorgés de soleil.

Amoureux de la terre, passionné par la Vie qui peut s'y développer, mon grand-père a fondé il y a bientôt un siècle un commerce de plantons de fruits et de légumes.

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 !

Pinot blanc AOC Valais

Reflète jaune pâle. Son nez fin présente des notes de noisettes et d'amandes grillées typiques du cépage. Sa bouche moelleuse et grasse lui confère une structure puissante qui permet à ce vin de se conserver quelques années.

Ce vin d'apéritif accompagne judicieusement les fruits de mer, les poissons et les asperges du Valais.

Température idéale; 8 à 10°C

Cépage : Pinot blanc

- Contient des sulfites

Cœur de Corbassière

Belle robe rubis, soutenue. Le nez est dominé par la Syrah et le Gamay. On y découvre des arômes de groseilles avec une note épicée, poivrée. En bouche, la structure est équilibrée, les tanins sont soyeux et fondus, la persistance aromatique est longue, constante et agréable.

Cet assemblage de vin léger accompagne les viandes rouges légères et les fromages de dessert.

Température idéale; 13 à 16°C

Cépage : Pinot noir, Gamay, Syrah

- Contient des sulfites