

TERTIANUM

Manon des Sources

Carte d'hiver



Carte des mets

	<u>Prix</u>	<u>Hôtes</u>
✓ Fondue au fromage "fromagerie d'Etiez" <i>min.2personnes</i>	Chf 26.-	19.-
✓ Tartare de bœuf, sauce classique	Chf 31.-	22.-
✓ Tartare de bœuf, sauce aux truffes et noisettes torréfiées	Chf 34.-	25.-
✓ Risotto onctueux aux champignons	Chf 28.-	19.-
✓ Poêlée de spätzli maison (<i>lardons, crème</i>) *version végétarienne possible	Chf 28.-	21.-
✓ 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	Chf 30.-	20.-
✓ Moules de Bouchot marinière, frites maison	Chf 30.-	20.-
<i>Réservation 72h à l'avance</i>		
"Suggestion du chef"		
Joue de porc confite, spätzli ou pommes rissolées	Chf 27.-	18.-
✓ Frites en accompagnement de notre carte	Chf 3.-	

Les desserts

✓ Brownies tiède à la noix de Pécan et crème glacée	Chf 12.-	6.-
✓ Coupe de meringues, crème chantilly & boule de glace de la Gruyère	Chf 12.-	6.-
✓ Dessert du jour	Chf 5.-	
✓ 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.

Encaveur du mois

Cave 5^{ème} saison



Vin blanc AOC Valais Petite Arvine "les liens"	1dl 7.50	7.5dl 48.00
Vin rouge AOC Valais Assemblage "5 ^{ème} saison"	7.20	44.00

Découverte

Vin pétillant à l'abricot



33cl Chf 9.-

TERTIANUM

Manon des Sources

Snacks

Prix Chf

- ✓ Potage du jour Chf 7.-
- ✓ Petite assiette Valaisanne Chf 15.-
- ✓ Grande assiette Valaisanne Chf 28.-
- ✓ Buffet de Salade "assiette moyenne" Chf 11.-
- ✓ Buffet de Salade "grande assiette" Chf 18.-
- ✓ 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.-
- ✓ Sandwich minute (*jambon, fromage, jambon-fromage, thon, salami*) Chf 6.50.-
- ✓ 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

TERTIANUM

Manon des Sources

✓ 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".

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

Manon des Sources

✓ 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 !

Petite Arvine "5^{ème} saison" AOC Valais

Description:

L'amitié est l'un des liens les plus précieux que l'on puisse tisser. Les dix crus de cette gamme en sont le reflet: ils sont doux, puissants, généreux et authentiques. Formidable vitrine de la générosité de notre terroir, ils nous enchantent par la diversité des parfums et des saveurs qu'ils nous offrent. Ces vins sont parfaitement adaptés à chaque occasion de célébrer les différents liens qui nous unissent à la vie.

- Contient des sulfites

Assemblage "5^{ème} saison" AOC Valais

Description:

Notre assemblage « 5e Saison » (Pinot Noir, Diolinoir, Syrah et Gamaret) est un vin résolument élégant. Il s'offre au regard dans une magnifique robe rouge aux reflets noirs. Puis il dévoile un nez épicé et complexe et, enfin, il nous comble par sa bouche riche et fruitée aux tanins souples mais bien présents.

Température de service 12° à 14° C

- Contient des sulfites