Relais du Valais

Printemps 2024

« Les mets proposés sur cette carte et qui ne sont pas signalés par un astérisque (*) sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels de cuisine selon les critères du label «Fait Maison» Établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC).

Déclaration sur les allergènes:

Cher Client, sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou intolérances.

Famille Yanik et Alexandra James-Bourban | Rte de l'Abbaye 35 | 1963 Vétroz
T +41 (0)27 346 03 03 | info@lerelaisduvalais.ch | www.lerelaisduvalais.ch

Relais du Valais

Le menu du moment

(non disponible avec le passeport gourmand)

Carpaccio de Cerf
vinaigrette à l'huile de noisette et petits légumes marinés

ou

Terrine de foie gras maison à l'Amigne de Vétroz
chutney de pommes, pain de campagne toasté et bouquet de mesclun

ou

Salade et crevettes Black Tiger
sautées minute au gingembre et épices
Vinaigrette asiatique et petits légumes mi-cuits marinés

ou

Asperges rôties au beurre noisette et amandes
Lard colonnata
Pesto à la pistache, copeaux et sablé parmesan

✳ ✳ ✳ ✳ ✳

Cœur de filet de bœuf à la crème de morilles
Pommes frites et légumes de saison

✳ ✳ ✳ ✳

Parfait glacé maison aux fruits rouges
Crème fouettée à la pistache et macaron

Menu à CHF 78.00

Famille Yanik et Alexandra James-Bourban | Rte de l'Abbaye 35 | 1963 Vétroz
T +41 (0)27 346 03 03 | info@lerelaisduvalais.ch | www.lerelaisduvalais.ch

Relais du Valais

De grands classiques

(non disponible avec le Passeport Gourmand)

Filets de Perches du Léman, sauce tartare maison

Pommes frites et mijotée de légumes

(pêcheur, Bernard Cerruti, Vésenaz) CHF 48.00

Emincé de noix de veau sauté minute à la Zürichoise

Rösti maison au beurre clarifié CHF 46.00

Le CHÂTEAUBRIAND façon Rossini *(Min. 2 personnes)*

Belle pièce de cœur de filet de bœuf rôtie
et ses escalopes de foie gras de canard poêlées

Servi sur plat avec jus corsé à la truffe,
mijotée de légumes du moment et pommes frites

(cuisson identique pour les convives) CHF 68.00 par pers.

La spécialité de la Maison

Nos fameux cordons bleus fabriqués à la minute CHF 43.00

Une saladine de saison aux copeaux de parmesan vous sera servi en entrée.

LE VALAISAN
Carré de porc, jambon de Riddes, Fromage de la Laiterie de Nendaz

LE BÛCHERON
Carré de porc, jambon de Riddes, Fromage de Nendaz, Lard snacké et compotée d'oignons

LE CHÈVRE
Carré de porc, jambon cru du Valais, chèvre frais, noix et miel

L'HAWAÏ
Carré de porc, jambon cru du Valais, fromage de Nendaz et ananas.

Nos cordons bleus sont accompagnés de pommes frites maison et d'une mijotée de légumes.

Famille Yanik et Alexandra James-Bourban | Rte de l'Abbaye 35 | 1963 Vétroz
T +41 (0)27 346 03 03 | info@lerelaisduvalais.ch | www.lerelaisduvalais.ch

Relais du Valais

Les entrées

Saladine de saison aux copeaux de Grana Panado
Salade croquante, vinaigrette gourmande au curry CHF 9.00

Salade du Maraîcher
Assortiment de crudités taillées maison CHF 12.00

Foie gras de canard infusé à l'Amigne de Vétroz et cuit au torchon
Chutney de fruits, bouquet de jeunes pousses, brioche toastée CHF 24.00

Salade et crevettes Black Tiger
sautées minute au gingembre et épices
Vinaigrette asiatique et petits légumes mi-cuits marinés CHF 23.00

Carpaccio de Cerf
Vinaigrette à l'huile de noisette et petits légumes marinés CHF 21.00

L'Œuf parfait à 64C° aux lardons sautés minute
Effilochée de salade à la dijonnaise, croûtons et condiments CHF 16.00

Escargots de Bourgogne au génépi
Beurre du chef à l'ail et fines herbes 6 pces CHF 14.00
12 pces CHF 24.00

Escalopes de foie gras de canard poêlées et Golden caramélisées
(non disponible avec le Passeport Gourmand)
Et sa réduction de jus de veau au cassis et madère CHF 26.00

Famille Yanik et Alexandra James-Bourban | Rte de l'Abbaye 35 | 1963 Vétroz
T +41 (0)27 346 03 03 | info@lerelaisduvalais.ch | www.lerelaisduvalais.ch

Relais du Valais

Salades

Salade de crevettes Black Tiger rôties aux aromates
Vinaigrette gourmande et petits légumes marinés CHF 36.00

Salade d'aiguillettes de volaille sautées minute aux aromates
Vinaigrette gourmande à l'huile de noix et noisettes
et petits légumes marinés CHF 29.00

Salade paysanne
2 oeufs parfaits à 64c°, sur effilochée de salade
et vinaigrette dijonnaise, lardons et champignons sautés minute,
croûtons et condiments CHF 29.00

Poisson

Poêlée de crevettes Black Tiger au lait de coco,
Gingembre citronnelle et épices,
riz de l'Himalaya parfumé à la cardamone CHF 39.00

Volaille

Emincé de volaille sauté minute au curry à l'ananas
Riz de l'Himalaya parfumé et petits légumes CHF 32.00

Mijotés

Souris d'agneau confite et son jus corsé au miel et balsamique
Rösti maison et petits légumes CHF 42.00

Origine viande: bœuf CH, ARG, AUS*, veau CH, porc CH, volaille CH / Origine poisson: perches Suisse, crevettes Asie.*
**Peut avoir été produite avec des stimulateurs de performances hormonaux.*

Famille Yanik et Alexandra James-Bourban | Rte de l'Abbaye 35 | 1963 Vétroz
T +41 (0)27 346 03 03 | info@lerelaisduvalais.ch | www.lerelaisduvalais.ch

Relais du Valais

Le bœuf

Tartare de rumpsteak de Bœuf
Taillé minute au couteau, bouquet de salade,
pain de campagne toasté et pommes frites CHF 36.00

Cheeseburger VS, bœuf fait minute,
pain buns au sésame
Fromage de Nendaz, bacon, tomate, salade, sauce Maison
et pommes frites CHF 32.00

Cœur de filet de bœuf, à la crème de morilles
(non disponible avec le Passeport Gourmand)
Pommes frites et mijotée de légumes CHF 56.00

Emincé de rumpsteak bœuf sauté minute, façon Stroganov
Tagliatelle Maison et mijotée de légumes CHF 36.00

Les viandes sur Ardoise

La pièce du boucher sur ardoise - 200 g
Sauce au poivre, beurre aux herbes, pommes frites, légumes CHF 46.00

Le Filet de bœuf sur ardoise - 200 g *(non disponible avec le PG)*
Sauce au poivre, beurre aux herbes, pommes frites, légumes CHF 54.00

Supplément sauce morilles CHF 8.00

Origine viande: bœuf CH, ARG, AUS*, veau CH, porc CH, volaille CH / Origine poisson: perches Suisse, crevettes Asie.*
**Peut avoir été produite avec des stimulateurs de performances hormonaux.*

Famille Yanik et Alexandra James-Bourban | Rte de l'Abbaye 35 | 1963 Vétroz
T +41 (0)27 346 03 03 | info@lerelaisduvalais.ch | www.lerelaisduvalais.ch

Relais du Valais

Nos Caquelons *(Min. 2 personnes)*

Caquelon du vigneron valaisan CHF 49.00

Rumpsteak bœuf Angus 1er choix (200 g) bouillon maison à base d'os de veau et garniture aromatique

Caquelon Royal CHF 51.00

Du rumpsteak de bœuf 1er choix, du filet de volaille et des crevettes géantes marinées aux épices, huile de sésame, sauce soja, gingembre et citronnelle que vous faites cuire dans notre léger bouillon de volaille aux agrumes

Tous les caquelons sont servis avec salade du maraîcher en entrée, pommes frites à discrétion et 5 sauces à choix (mayonnaise)*

Supplément:

Bœuf 100 g	CHF 6.00
Volaille 100 g	CHF 4.00
Crevettes la pce	CHF 3.00

Kid's corner

Chicken Nuggets * *3 pièces* CHF 8.00
Pommes frites *6 pièces* CHF 12.00

Steak haché pur bœuf Angus 100g
(hâché à la minute) pommes frites maison CHF 16.00

Tagliatelle fraîche au beurre CHF 10.00

Origine viande: bœuf CH, ARG, AUS*, veau CH, porc CH, volaille CH / Origine poisson: perches Suisse, crevettes Asie.*
**Peut avoir été produite avec des stimulateurs de performances hormonaux.*

Famille Yanik et Alexandra James-Bourban | Rte de l'Abbaye 35 | 1963 Vétroz
T +41 (0)27 346 03 03 | info@lerelaisduvalais.ch | www.lerelaisduvalais.ch