



Relais du Valais



Eté 2026



« 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.



Menu du moment

(non disponible avec
le Passeport Gourmand)

CARPACCIO DE THON

Vinaigrette asiatique et garniture croquante

OU

CEVICHE DE DORADE AUX FRUITS EXOTIQUES

oignons rouges et piment frais en marinade instantanée aux agrumes

OU

GROSSES CREVETTES EN MARINADE PROVENÇALE SAUTÉES MINUTE

Sur concassée de tomates, olive, huile de basilic, pignons torréfiés et roquette

* * * * *



PIÈCE DE FILET DE BŒUF FAÇON TAGLIATTA

*Sauce vierge aux tomates confites et légumes d'été
Ruccola, copeaux de Grana Padano et pommes frites*

* * * *

DESSERT À CHOIX DE NOTRE CARTE



Menu à CHF 79.00



Les entrées

SALADINE DE SAISON AUX COPEAUX DE GRANA PADANO

Salade croquante, vinaigrette gourmande au curry

CHF 9.00

MINI TOMATES DATTERINO JUSTE SNACKÉES

ET MOZZARELLA BURRATA

Huile d'olive extra vierge, pesto et chips de jambon de Parme

CHF 15.00

L'ŒUF PARFAIT À 64°C SUR EFFILOCHÉE DE SALADE

ET LARDONS SAUTÉS

Vinaigrette à la dijonnaise, croûtons

CHF 16.00

CARPACCIO DE THON

Vinaigrette asiatique et garniture croquante

CHF 22.00

CEVICHE DE DORADE AUX FRUITS EXOTIQUES

oignons rouges et piment frais en marinade instantanée aux agrumes

CHF 21.00

GROSSES CREVETTES EN MARINADE PROVENÇALE

SAUTÉES MINUTE

Sur concassée de tomates, olive, huile de basilic, pignons torréfiés et roquette

CHF 19.00

ESCARGOTS DE BOURGOGNE AU GÉNÉPI

Beurre du chef à l'ail et fines herbes

6 pces CHF 14.00

12 pces CHF 28.00

Origine du pain: Boulangerie Michellod, Sembrancher CH



Les plats froids

SALADE PAYSANNE

2 œufs parfaits à 64c°, sur effilochée de salade et vinaigrette dijonnaise, lardons et champignons de Paris sautés minute, croûtons et condiments

CHF 28.00

SALADE OCÉANE AUX CREVETTES BLACK TIGER POÊLÉES

Salade, œuf dur, tomate, mangue, ananas, légumes grillés, vinaigrette huile d'olive, citron

CHF 36.00

VÉRITABLE SALADE CAESAR

AUX AIGUILLETES DE VOLAILLE POÊLÉES MINUTE

Mini laitue, croûtons, œuf dur, sauce César et parmesan râpé

CHF 29.00

TARTARE DE RUMPSTEAK DE BŒUF «LE TRADITIONNEL» (200G)

Taillé minute au couteau, pain de campagne toasté et pommes frites

CHF 36.00

TARTARE DE BŒUF À «L'ITALIENNE» (200G)

Taillé minute au couteau, copeaux de Grana Padano, câpres, rucola, pignons de pins, huile d'olive et moutarde, pain de campagne toasté, pommes frites et légumes d'été

CHF 43.00

CARPACCIO D'ENTRECÔTE DE BŒUF AUX COPEAUX DE GRANA PADANO

Huile d'olive extra vierge, rucola, champignons de Paris, pommes frites et légumes grillés

CHF 36.00

CARPACCIO DE THON ET SA VINAIGRETTE ASIATIQUE

cébette, petits oignons, piments, citronnelle, condiment et pommes frites

CHF 38.00

Origine viande: bœuf ARG*, AUS*, veau CH, porc CH, volaille CH
Origine poissons: perches CH, crevettes et thon Océan Indien.

*Peut avoir été produite avec des stimulateurs de performances hormonaux.



Les poissons

**POÊLÉE DE CREVETTES BLACK TIGER MARINÉES,
GINGEMBRE CITRONNELLE ET SAUCE AUX ÉPICES,**
Riz de l'Himalaya parfumé à la cardamone CHF 39.00

FILETS DE DORADE FRAÎCHE RÔTIS SUR PEAU
Sauce vierge à l'huile d'olive, riz Basmati et petits légumes d'été CHF 38.00

Les plats chauds

**EMINCÉ DE VOLAILLE SAUTÉ MINUTE AU CURRY
ET FRUITS EXOTIQUES**
Riz de l'Himalaya parfumé et petits légumes grillés aux épices CHF 32.00

**EMINCÉ DE RUMPSTEAK DE BŒUF SAUTÉ MINUTE,
FAÇON STROGANOV**
Tagliatelle Maison et petits légumes d'été CHF 38.00

BELLE ENTRECÔTE DE BŒUF CH FAÇON TAGLIATTA
(non disponible avec le passeport gourmand)
Sauce vierge aux tomates confites et légumes d'été
Ruccola et copeaux de Grana Padano, tagliatelle faite Maison CHF 52.00

**GROSSES RAVIOLES MAISON FARCIES AUX TOMATES CONFITES,
RICOTTA, PARMESAN ET MOZZARELLA**
Crème de Parmesan, boule de Burrata, Pickels et légumes d'été CHF 38.00

FILET DE BOEUF AUX MORILLES (200 G)
(non disponible avec le passeport gourmand)
Pommes frites et petits légumes d'été CHF 56.00

**RIBS DE PORC PREMIUM CUIITS À BASSE TEMPÉRATURE,
MARINADE DU CHEF**
Pommes frites et légumes d'été CHF 43.00



La spécialité
de la Maison



Nos fameux cordons bleus

FABRIQUÉS À LA MINUTE

CHF 43.00

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

LE VALAISAN

Carré de porc, jambon cru, fromage de la Laiterie de Vétroz

LE BÛCHERON

Carré de porc, jambon cru, fromage de la Laiterie de Vétroz, Lard snacké et compotée d'oignons

L'HAWAÏ

Carré de porc, jambon cru, fromage de la Laiterie de Vétroz et ananas

L'ITALIEN

Carré de porc, jambon de Parme, tomate confite maison, pecorino, mozzarella buffala et Grana Padano

LE VÉTROZAIN

Carré de porc, jambon blanc, tomme de Vétroz, bacon snacké, compotée d'oignons

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

Origine viande: bœuf ARG, AUS*, veau CH, porc CH, volaille CH
Origine poissons: perches CH, crevettes et thon Océan Indien.*

**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



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

Nos caquelons *(Min. 2 personnes)*

CAQUELON DU VIGNERON VALAISAN

CHF 49.00

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

CAQUELON ROYAL

CHF 51.00

*Du rumpsteak de bœuf 1^{er} 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 une salade de saison aux copeaux de Grana
Padano 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

Origine viande: bœuf ARG, AUS*, veau CH, porc CH, volaille CH
Origine poissons: perches CH, crevettes et thon Océan Indien.*

**Peut avoir été produite avec des stimulateurs de performances hormonaux.*