Relais du Valais



Hiver
2026-2027

« 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

L'instant gourmand

(non disponible avec le Passeport Gourmand)

Le menu de fête

Foie gras de canard infusé à l'Amaretto et cuit au torchon
chutney de fruits, bouquet de jeunes pousses, brioche toastée

ou

L'Œuf parfait sur mousseline de céleri et son émulsion légère
petits légumes croquants et chips de bacon

ou

Carpaccio de thon et sa vinaigrette asiatique
cébette, petits oignons, piments, citronnelle, condiments

✶ ✶ ✶ ✶ ✶

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

✶ ✶ ✶ ✶

Crème brûlée à la vanille
Infusion d'écorces d'agrume

Menu à CHF 79.00

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

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'Amaretto et cuit au torchon
Chutney de fruits, bouquet de jeunes pousses, brioche toastée CHF 24.00

Os à moelle rôti au four *(temps de cuisson 13 min.)*
fines herbes et fleur de sel, pain de campagne toasté CHF 18.00

L'Œuf parfait sur mousseline de céleri et son émulsion légère
Petits légumes croquants et chips de bacon CHF 16.00

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

Carpaccio de thon et sa vinaigrette asiatique
Cébette, petits oignons, piments, citronnelle, condiments CHF 22.00

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

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 49.00

Emincé de veau sauté minuté à la Zurichoise
A la crème aux champignons, Roesti Maison au beurre clarifié CHF 48.00

La Traditionnelle *"Wiener Schnitzel"*, beurre citronné
"belle escalope de veau panée"
Tagliatelles fraîches CHF 52.00

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 cru du Valais, fromage de la Laiterie de Vétroz

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

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

LE FORESTIER
Carré de porc, jambon cru du Valais, farce maison aux champignons des bois rissolés, ricotta et mascarpone

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

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

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

Pâte

Grosses ravioles maison aux champignons des bois
Crème et poêlée de champignons des bois en garniture CHF 38.00

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 43.00

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.*

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

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 de bœuf sauté minute, façon Stroganov
Tagliatelle Maison et mijotée de légumes CHF 38.00

Les viandes sur Ardoise

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

Le Filet de bœuf sur ardoise *(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 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

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
Crevette 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.*

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**