





RESTAURANT AUBERGE DE SAVIÈSE



LES ENTRÉES

Soupe de légumes du Savièse (en saison)		13.-
Velouté de potiron maison (en saison)		13.-
Escargots (6 pièces ou 12 pièces)	15.-	30.-
Carpaccio de bœuf au parmesan sauce au citron vert, basilic et frites	18.50	26.-
Assiette Valaisanne  viande séchée de boeuf, jambon cru, lard sec, saucisson à l'ail	16.50	25.-
Assiette de viande séchée du Valais  viande séchée de boeuf	17.50	26.-
Assiette de truite fumée du Valais et ses toasts	19.-	29.-

LES MALAKOFFS

servis avec cornichons et petits oignons



Le menu Malakoff petite salade mêlée et 2 Malakoffs		21.-
Malakoff à la pièce		7.-

Le Malakoff est une spécialité vaudoise, ramenée par les soldats suisses à leur retour de la guerre de Crimée. Son nom vient du fort Malakoff, qu'ils assiégèrent pendant 11 mois. C'est durant cette période que les soldats s'habituaient à faire frire des tranches de fromage dans une poêle et qui sont à l'origine des succulents beignets au fromage frits que nous vous proposons aujourd'hui.

LES SALADES

Salade verte	6.50	11.-
Salade mêlée	8.50	15.-
Salade Mont-Blanc croûtons de Raclette au four, tomate, laitue, maïs, céleri, noix	17.-	24.-
Salade de chèvre chaud fromage de chèvre chaud, tomate, laitue, noix, pomme, graines de sésame, miel	17.-	24.-

LES PÂTES

Le Rustique du Savièse pâtes, pommes de terre, Gruyère  , lard sec  du Valais et sauce à la crème servi avec une petite salade verte	28.-	
Spaghetti sauce bolognaise (bœuf)		24.-
		19.-

Provenance de notre charcuterie

CH

Nous vous donnons volontiers les informations détaillées



RESTAURANT AUBERGE DE SAVIÈSE

OUVERT 7/7 - CUISINE NON STOP de 12h00 à 23h00


FONDUES uniquement AU FROMAGE (min. 2 pers.)

toutes nos fondues au fromage sont servies sans viande, avec du pain et contiennent du vin blanc

les traditionnelles

Fondue maison 100% Gruyère 	prix par personne	26.-
Fondue moitié-moitié Gruyère  au lait cru et Vacherin Fribourgeois  au lait thermisé	prix par personne	29.-

les découvertes du Savièse

Sans alcool - Fondue moitié-moitié	prix par personne	27.-
Sans lactose - Fondue au fromage de chèvre servie avec pommes de terre, raisin et quartiers de pommes	prix par personne	33.-
Fondue Royale moitié-moitié au champagne et morilles	prix par personne	44.-
Fondue maison aux bolets	prix par personne	32.-
Fondue maison aux morilles	prix par personne	38.-
Fondue maison au poivre vert et échalotes	prix par personne	28.-
Fondue maison à la tomate servie avec pommes de terre	prix par personne	32.-
Fondue moitié-moitié à la truffe noire	prix par personne	39.-
Fondue maison au Champagne	prix par personne	34.-
Fondue au Vacherin 100% Vacherin Fribourgeois  servie avec pommes de terre	prix par personne	32.-
✓ Fondue végétarienne aux noix de cajou (selon disponibilité)	prix par personne	36.-
En accompagnement avec nos fondues au fromage:		
★ Panier de pommes de terre		5.-
★ Shot de Kirsch (eau-de-vie de cerise)		5.-
★ Assiette de fruits raisins et quartiers de pommes		5.-

Tout repas commandé uniquement avec des carafes d'eau sera majoré de 2.- CHF p.p.
sur la présence possible d'allergènes dans les plats du menu. En cas d'allergie ou d'intolérance, veuillez vous

RESTAURANT AUBERGE DE SAVIÈSE



FONDUES uniquement À LA VIANDE (min. 2 pers.)

toutes nos fondues à la viande ne comportent pas de fromage

Fondue Bourguignonne 210 g par personne (viande de bœuf) servie avec nos sauces maison et frites	prix par personne	44.-
Fondue Chinoise 300 g par personne (viande de bœuf) servie avec nos sauces maison et frites	prix par personne	46.-
Fondue Savièsarde 260 g par personne (viande de bœuf aromatisée) style "glareyarde" servie avec nos sauces maison et frites	prix par personne	48.-

LES VIANDES

Steak de boeuf (210 g) et son beurre maison servi avec frites, légumes et une petite salade verte	36.-
Emincé de veau à la Zurichoise servi avec rösti maison et une petite salade verte	39.-
Saucisse de veau OLMA de St-Gall grillée servie avec frites et légumes	25.-
Longeole aux lentilles vertes de Genève servie avec une petite salade verte	28.-

SUGGESTIONS

Filets de perche meunière sauce tartare, frites et petite salade verte	34.-	Tofu avec ses légumes sautés et sa sauce tomate	28.-
Les croûtes		Nos Röstis maison	
★ Croûte au fromage Raclette	19.-	★ Nature	19.-
★ Croûte Royale Raclette, jambon et œuf	24.-	★ Royal Gruyère, jambon et œuf	28.-
Omelette baveuse (œufs) servie avec une petite salade verte	18.-	Plats Enfant (jusqu'à 12 ans)	16.-
★ Au lard sec du Valais	21.-	★ Beignets de poulet frites et légumes	
★ Au jambon et Gruyère	21.-	★ Saucisse de veau frites et légumes	
		★ Spaghetti bolognaise (bœuf)	
Poêlée de légumes	17.-	Portion de frites	7.50

Provenance de nos poissons/viandes

Truite CH - Perches EE - Viandes CH

adresser à notre personnel qui vous renseignera volontiers.



RESTAURANT AUBERGE DE SÂVIÈSE



LA RACLETTE

(pour une pers.)

servie sur assiette avec cornichons, petits oignons et pommes de terre en robe des champs

Le menu Raclette Tradition

en 3 services avec une petite assiette Valaisanne 

prix par personne 36.-

Raclette

en 3 services

avec uniquement, cornichons, petits oignons et pommes de terre en robe des champs

prix par personne 24.-

ORIGINES DE LA RACLETTE

Qui l'a inventée?

D'après la légende, c'est un vigneron valaisan prénommé «Léon» qui a découvert la Raclette.

Par une rude soirée d'hiver, alors qu'il recevait des amis et avait jeté à cuire quelques pommes de terre dans les braises, il prit le fromage qu'il avait malencontreusement oublié près du foyer et qui avait fondu. Il le racla dans une assiette qui contenait quelques pommes de terre fraîchement tirées du feu.

La Raclette valaisanne venait de naître.



Elle s'est étendue depuis, bien au-delà de nos frontières.

On reconnaît l'existence du fromage en Valais à partir du 4e siècle avant J.-C.

Pendant l'ère romaine, le fromage d'alpage se crée une réputation d'excellence.

Entre le 14e et le 19e siècle, le fromage se fait une belle place comme produit d'exportation.

On l'utilisait fréquemment comme monnaie d'échange et servait même au versement des salaires.

En 1574 le fromage fondu était déjà servi en Valais sous le nom de «Raclette» en dialecte local, mais ce n'est qu'en 1874 que celui-ci fut utilisé pour donner le nom à un fromage.

Aujourd'hui, le fromage à Raclette du Valais AOP est toujours produit selon la recette ancestrale traditionnelle.

LEXIQUE



: Appellation d'Origine Protégée



: Indication Géographique Protégée



: Produits Bio



: Produits 100% Vegan




: Produits Suisses



: Produits Bio Suisses

ALCOOLS ET MINÉRALES

APÉRITIFS de 15 à 45 % vol.

	Cont.	Prix
Williamine Spritz <i>by Geneva Discovery</i> 		14.-
Aperol Spritz		11.-
Virgin Spritz (sans alcool)		9.-
Apéritif du Savièse (base de vin d'orange)		8.-
Kir Cassis (crème de cassis)	1 dl	6.-
Martini Rouge / Blanc	4 cl	5.50
Campari	4 cl	7.-
+ Appenzeller	4 cl	5.90
Pastis 51 / Ricard	2 cl	3.70
Vin Chaud Maison (en saison)	2 dl	5.60

CHAMPAGNE

		Prix
Coupe de Prosecco	1 dl	7.-
Coupe de Champagne	1 dl	12.-
Kir Royal	1 dl	14.-

VINS BLANCS

		Prix
+ Chasselas	1 dl	4.90
+ Fendant	1 dl	5.20
+ Johannisberg	1 dl	5.40
+ Pinot Blanc	1 dl	5.80
+ Chardonnay	1 dl	5.90

VINS ROUGES

		Prix
+ Gamay	1 dl	4.90
+ Dôle	1 dl	5.40
+ Gamaret	1 dl	5.80
+ Pinot Noir	1 dl	5.90

VINS ROSÉS

		Prix
+ Dôle Blanche	1 dl	5.20
Côtes de Provence	1 dl	4.90

SPIRITUEUX de 18 à 43 % vol.

		Prix
+ Williamine Morand	4 cl	9.-
+ Abricotine Morand	4 cl	9.-
+ "Moitié-Moitié" Morand	4 cl	9.-
+ Kirsch	4 cl	9.-
+ Genepi	4 cl	9.-
+ Vieille Prune	4 cl	9.-
+ Swiss Premium Bitter	4 cl	13.-
Limoncello / Amaretto	4 cl	7.-
Grappa / Baileys	4 cl	9.-
Calvados	4 cl	9.-
Cognac Rémy Martin	4 cl	15.-
Armagnac	4 cl	12.-
Vodka Absolut	4 cl	11.-
Gin Hendricks	4 cl	12.-
Whisky Ballantines	4 cl	12.-
Whisky Chivas Regal	4 cl	14.-
Whisky Lagavulin 16 ans	4 cl	16.-
Rhum Don Papa	4 cl	15.-




BOISSONS SANS ALCOOL

	Cont.	Prix
MINÉRALES		
+ Valser Naturelle	5 dl	4.90
+ Valser Pétillante	5 dl	4.90
+ Sinalco Orangeade	3 dl	4.90
+ Rivella Rouge	3,3 dl	4.90
Coca-Cola	3,3 dl	5.20
Coca-Cola Zéro	3,3 dl	5.20
Tonic	2 dl	4.80
Bitter Rouge San Pellegrino	1 dl	4.70
FuseTea Citron/Pêche	3,3 dl	4.90

JUS DE FRUITS/NECTARS

		Prix
Granini Tomate / Ananas	2 dl	4.90
+ Granini Abricots du Valais	2 dl	4.90
+ Granini Poire Williams	2 dl	4.90
+ Ramseier Jus de Pomme (pétillant)	3,3 dl	4.90

BOISSONS CHAUDES

Café, Espresso, Ristretto		4.10
Café, Espresso, Ristretto (décaféiné)		4.10
Café Renversé		5.10
Cappuccino		5.10
+ Chocolat Chaud / Froid		4.90
 Thé Noir Ceylon / Thé Vert		4.90
+ Thé Blanc à la Fleur d'Edelweiss		5.20
 Infusions de plantes des Alpes Suisses		4.90
Cultivées Artisanalement		
Brise Alpine, Feu des Alpes		
 Infusions		4.90
Camomille, Cynorrhodon-Argousier,		
Menthe des Sommets, Verveine		

BIÈRES

+ BIÈRE SUISSE Pression	3 dl	5 dl
Feldschlösschen Original (blonde)	4.90	7.90
Feldschlösschen Blanche	5.20	8.70
Feldschlösschen Ambrée	5.20	8.70
Valaisanne (blonde)	5.40	8.90
+ BIÈRE SUISSE Bouteille		3,3 dl
Cardinal 0,0% Alcool		5.20
Calvinus de Genève (blonde)		5.90
Bière du Mois		6.20

***** BOISSONS à PRIX MODÉRÉS

Verre de Limonade	3 dl	3.50
Verre de Jus d'Orange	3 dl	3.50
Verre de Sirop	3 dl	3.50
Citron, Grenadine, Menthe, Abricot		

demandez notre carte des vins