



HÔTEL NENDAZ ★★★★★
4 VALLÉES RESTAURANTS SPA

Les prix indiqués s'entendent en francs suisses
TVA 7,7% incluse

LES ENTRÉES

- Tomates, burrata**    20.-
Carpaccio de tomate, bourrata(125g), huile de basilic et basilic frais accompagnée de tartine de pain toasté.
Tomatencarpaccio, Burrata, Olivenöl mit Basilikum, frischer Basilikum und einer Scheibe getoastetes Brot
- Gaspacho de légumes**   9.-
Gaspacho de légumes, accompagné de tuille de parmesan et pain toasté
Hausgemachtes Gemüsegaspacho mit Parmesanfliese und einer Scheibe getoastetes Brot
- Carpaccio de bœuf, aux herbes des montagnes**  28.-
tuille de parmesan et tomates confite.
Rind, Berggräser, Olivenöl, Zitrone, Parmesanfliese, Kandierte Tomaten
- Salade César**     19.-
Salade verte, oeufs, parmesan, poulet, croutons, tomates, sauce césar.
Grüner Salat, Hähnchenstreifen, Cesar Sauce, Tomaten, Parmesanfliesen und Ei
- Salade chèvre chaud**     15.-
Salade verte, toast de chèvre chaud, noix, miel, brunoise de pommes, tomates.
Grüner Salat, Croutons, Ziegenkäsetoast, Apfel Brunoise, Honig, Walnüsse, Tomaten
- Salade composée**    11.-
Salade verte, carottes, tomates, concombres, parmesan, oeufs, croutons.
Grüner Salat, Karotten, Tomaten, Croutons, Parmesan, Ei, Gurke
- Salade Verte**   8.-
Salade verte, huile d'olive, vinaigre balsamique, croutons.
Grüner Salat, Olivenöl, Balsamico Essig, Croutons

LES PLATS

Saveurs de la terre

Poulet, courgettes 36.-

Poulet en balotine cuit en basse température accompagnée de rouleaux de courgettes, purée de courgettes, brunoise de courgettes, tempura de fleur de courgettes.

Sauce curry.

Hühnchen Ballotine, Zitrone, Grüne und Gelbe Zucchinirollchen, Zucchiniwürfel, Zucchini Brunoise, Zucchini Blüten Tempura,

Porc, carottes 37.-

Poitrine de porc (200g) confite au miel et thym accompagné de carottes rotie au miel, purée de carottes, tuille de carottes et poudre de carotte

Emulsion verte au fanes de carottes, miel et poivre de sichuan.

Brust vom Schwein (ca. 200gr) Kandiert mit Honig und Thymian, Kartoffelpürrée, halbe Karotten, Karottenfliesen, Karottenpulver

Grüne Sauce mit Karottenfächer, Honig und sichuan Pfeffer

L'entrecôte, pomme de terre 46.-

Entrecôte (200g) accompagnée de purée de pomme de terre violette, pomme de terre confite, spiral de pomme de terre frit et chips de pomme de terre bleue.

Sauce aux choix: Sauce poivre, bleu de fribourg ou béarnaise.

Rindersteak (180gr) Kartoffelspiralen, Kartoffelpürré, Kandierte Kartoffeln, blaue Kartoffelchips

Saucen : Pfeffer, Bleu de fribourg, Béarnaise

Le Burger 29.-

Pain à burger, steak haché, raclette de Nendaz, confit d'oignons, tomates, salade, cornichon, sauce au bleu de fribourg. Servie avec salade verte et frites.

Burgerbrötchen mit Sesam, gehacktes Steak, Raclettekase aus Nendaz, Bacon, Gurken, mit einer sauce Bleu de Fribourg

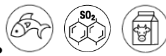
Serviert mit einem grünen Salat und einer portion Fritten.

Supplement : frites, riz blanc, pates. 6.-

Beilagen : Fritten, Reis, Nudeln

Saveurs de la mer

Le cabillaud, petit pois.

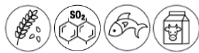


35.-

*Filet de cabillaud (200g) cuit en papillote accompagné d'un espuma de petit pois, petit pois à l'anglaise, tuile petit pois, condiment petit pois menthe.
Sauce citron, moutarde, oignons rouge.*

*Kabeljaufilet in Folie Gekocht, Zitrone, Tomaten und Thymian, Erbsenespuma, Erbsenfliesen, Erbsengewürz und Minze
Zitronensauce, Senf, Rote Zwiebeln*

La pêche, panais.



45.-

*Filet de pêche accompagnée de purée de panais, panais rotie, poudre panais, panais poché au lait.
Sauce meunière, amande, ciboulette.*

*Filet vom Barsch, Pastinakenpürrée, Pastinakenfliese, Pastinakenwürfel, gebratene Pastinake
Meunier-Sauce, Mandeln und Schnittlauch.*

VÉGÉTARIEN ET PÂTES

Assiette de légumes  20.-

Spiral de pomme de terre frit, purée de carottes, panais roti, espuma de petit pois et tempura de fleur de courgettes.

Kartoffelspiralen, Kartoffelpürrée, gebratene Pastinaken, Erbsenespuma, Zucchinibluten Tempura.

Curry de légumes  22.-

Courgettes, carottes, tomates, panais, petit pois mijoter au lait de coco et curry accompagnée de riz créole.

Zucchini, Tomaten, Pastinaken, Erbsen, Kartoffeln, Karotten, Brotritzel gekocht mit Kokusmilch und Curry, dazu Reis.

Pâtes sauce aux choix  18.-

Sauce tomate, bolognaise ou pesto


Le Burger végétarien  29.-

Pain à burger, steak végétarien, raclette de Nendaz, tomates, salade, cornichon, sauce au bleu de fribourg. Servie avec salade verte et frites.

Burgerbrötchen mit Sesam, Vegetarisches Steak, Raclettekase aus Nendaz, Bacon, Gurken, mit einer sauce Bleu de Fribourg.

Serviert mit einem grünen Salat und einer portion Fritten.

PETITS GASTRONOMES

Penne sauce aux choix  13.-

Sauce tomate, bolognaise ou pesto

Steak haché de bœuf, pommes de terre frites et salade  17.-

Steak Haché mit Fritten und Salat

Chicken nuggets, pommes de terre frites et salade  16.-

Chicken Nuggets mot Fritten und Salat

Portion de pommes de terre frites  6.-

Portion Fritten

LES DESSERTS MAISON

Le Fraisier  13.-

*Servie avec crème Chantilly
Serviert mit Schlagsahne*

Tiramisu à l'abricot  12.-

Tiramisu aromatisiert mit Aprikose

Brownies  12.-

*Servie avec boules de glace vanille et sauce vanille
Serviert mit einer Kugel Vanilleeis, dazu Vanillesauce*

Crème brûlée à la fève de Tonka  9.-

Salade fruits frais et sauce chocolat  11.-
Frischer Fruchtsalat mit Schokoladensauce

Salade de Fruits frais 8.50-
Frischer Fruchtsalat

Assiette de fromages 12.-
Käseteller



ORIGINE DES DENRÉES

Bœuf : Suisse

Poulet : Suisse

Porc : Suisse

Viande séchée, Jambon cru, Lard sec, saucisse sèche : Valais

Perche : Valais

Cabillaud : Atlantique nord-est

LÉGENDES ALLERGÈNES



Les prix indiqués s'entendent en francs suisses
TVA 7,7% incluse