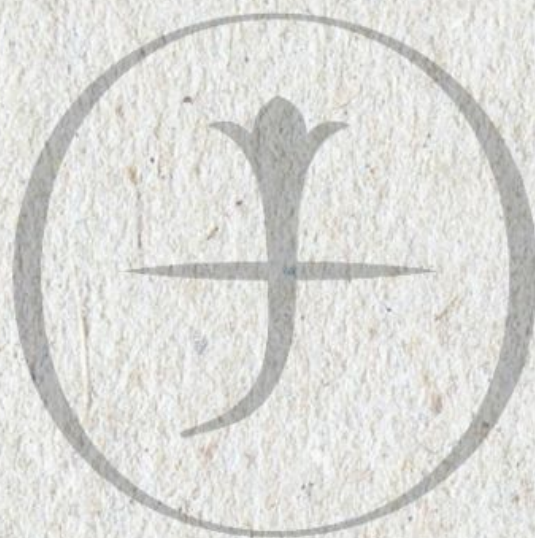


JOHN'S

LODGE & RESTAURANT



CARTE D'AUTOMNE

Laissez la nature vous émerveiller
et vous inspirer chaque jour!



BON À SAVOIR

ORIGINES:

PAIN	SUISSE
VEAU	SUISSE
BŒUF	SUISSE
PORC	SUISSE
BREBIS	SUISSE
POULET	SUISSE
ŒUFS	SUISSE

Nos Agriculteurs et maraîchers:

Ferme Bio **"LES DEVINS"** Sophie et Sébastien Grünenfelder (Les Mayens de Sion)

Ferme Bio des Roseaux **"COTCOT"** Gérard et Eliane Constantin (Sion)

NOS ENTRÉES

Salade automnale 15.-

Salade / Carottes / Choux rouge / Pommes / Brisures de marrons

Velouté de potimarron 17.-

Chantilly au curry / Graines de courges / Huile de noisette

Escargots du Mont'or 8 pièces 18.-

Beurre à l'ail / Petite salade

Feuilleté aux champignons 22.-

(Chanterelles, Morilles, Bolets) Petite salade

Planchette de nos montagnes Petite 18.- / Grande 32.-

Viande séchée / Jambon cru / Coppa /
Saucisse de brebis / Fromage

NOS PLATS

Gratin de spätzlis à la courge aux épices forestières 26.-

Spätzlis maison à la farine d'épeautre

Tagliatelles fraîches aux chanterelles 29.-

+ Jambon cru 32.-

Tagliatelles fraîches aux boulettes de porc fermier Bio 29.-

Sauce crème au persil

Burger à l'effiloché de porc fermier Bio 31.- Fromage 2.-

Cuisson 12h / Frites et mayonnaise maison

Tartare de veau aux pommes et vieux fromage 42.-

Frites maison et toast

VIANDES SUR PIERRE

Entrecôte de bœuf Origine 250gr 45.-

ou

Filet de bœuf Origine 200gr 52.-

Frites maison ou Spätzlis maison / Légumes de saison
Beurre maison 5.- / Beurre caliente 🌶️ 5.- / Beurre d'airelle 5.-

La sélection Bœuf Origine est un bœuf de pâturage Suisse. La détention en troupeau de vaches allaitantes est l'élevage naturel qui prend au mieux en compte le bien être animal. Après sa naissance le veau reste avec sa mère et se nourrit principalement de lait maternel puis d'herbe et de foin. Les boeufs de pâturage passent au moins 6 heures par jour à l'herbage

ENFANTS -12

Penne sauce tomate 16.-

Poitrine de poulet 20.-

Frites / Légumes de saison ou salade

Entrecôte de bœuf origine 150gr 24.-

Frites / Légumes de saison ou salade

Tous nos plats peuvent être servis en demi portion 12.-

INFOS ALLERGIES

Nous vous informons que certains de nos plats peuvent contenir des allergènes. Veuillez consulter notre personnel pour plus d'informations et nous aviser de toute allergie ou intolérance alimentaire avant de commander!



DESSERTS

- *Opéra* (*biscuit Joconde, ganache au chocolat, crème au beurre au café*) 14.-
- *Panna cotta Potimarron et son biscuit à la Noisette* 12.-
- *Poire pochée est sa crème montée aux Marrons* 12.-
- *Mousse Ovomaltine Spéculoos* 11.-
- *Meringue Double crème avec boule de Glace au choix* 11.-
- *Tarte du jour* 10.-

GLACES

- *Café*
- *Caramel au sel de Guerande*
- *Pistache*
- *Vanille de Madagascar*
- *Chocolat*
- *Noisette*
- *Fior di Latte*
- *Miel à la Nougatine*

- *Sorbet Fraise*
- *Sorbet Poire*
- *Sorbet Abricot*
- *Sorbet Framboise*
- *Sorbet Citron Bergamote*
- *Sorbet Chocolat*



1BOULE 4.50.-

N'HÉSITEZ PAS À NOUS DEMANDER POUR
ADAPTER VOTRE SORBET EN SORBET ARROSÉ!

DIGESTIFS, EAUX DE VIE, LIQUEURS 2CL 6.00

- *Crème chantilly* 1.50
- *Caramel maison* 1.50
- *Chocolat* 1.50
- *Amarena* 1.00