

RESTAURANT
JOHN'S
LODGE



**CARTE SAISONNIERE
ET CONCEPT ÉCO RESPONSABLE**

ÉLABORÉE PAR

Valerian Moret

"La nature offre à la fois ce qui nourrit le corps et le guérit émerveille l'âme, le cœur et l'esprit "
Pierre Rabhi

Nous avons à cœur de vous offrir une expérience culinaire authentique, en travaillant exclusivement avec des produits bruts que nous transformons dans notre cuisine. Afin de respecter notre engagement envers la qualité, nous collaborons autant que possible avec des producteurs bio et locaux. Que ce soit pour les fruits, légumes, produits laitiers, viande, œufs, ou même les boissons, chaque aliment que nous utilisons a une histoire. Notre objectif est de la continuer à travers nos plats. Nous souhaitons avant tout faire plaisir à nos clients tout en valorisant le travail essentiel de nos artisans, tels que les paysans, fromagers, maraîchers, vignerons et boulangers.

Bien que nous soyons un restaurant omnivore, nous tenons particulièrement à mettre en avant la richesse d'une cuisine végétarienne au fil des saisons. L'atmosphère de notre restaurant est tout aussi essentielle que la qualité gustative de nos plats. Nous nous engageons à vous offrir un cadre convivial, chaleureux, tranquille, et vivant, propice aux rencontres et aux échanges. C'est avant tout un endroit ouvert où il fait bon s'arrêter pour partager un moment agréable.

BON À SAVOIR

ORIGINE:

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

Nos Agriculteurs et maraîchers:

Ferme Bio "**les Devins**", Sophie et Sebastian Grünenfelder (Les Mayens de Sion)

"**Cotcot**" ferme Bio des Roseaux Gérard et Eliane Constantin (Sion)

Maraîchers Bio Anne et Gregory Binggeli (Saillon)

NOS ENTRÉES

Salade estivale 15.-

Salade / Carotte / Tomate /
Fruit du moment / Mélange de graines / Croûtons

Cassolette de côtes de Blettes gratinées au chèvre 13.-

Mille feuille d'aubergines et courgettes grillées 20.-

Coppa / Fromage de chèvre
(possibilité en entrée végétarienne sans la coppa 17.-)

Tartine de filet de truite de Vionnaz marinée 22.-

Fromage frais aux épices Nordiques / Pickles

Planchette de nos montagnes BIO Petite 21.- / Grande 34.-

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

NOS PLATS

Spaghetti aux polpette de porc de la nonna 29.-

Sauce tomate au basilic

Spaghetti aux champignons et sauce à la truffe 29.-

Crème montée à la ciboulette

Légumes de saison mijotés à l'indienne 29.-

Riz et lentilles corail / mesclun d'herbes (ciboulette / persil / menthe)

Le burger à l'effiloché de porc fermier 31.-

Oignons caramélisés / Tomates / Salade / Frites maison
Supplément de fromage 2.-

Tartare de veau coupé au couteau, à l'huile de cameline 42.-

Tomates séchées / Frites maison

VIANDES SUR PIERRE

"La sélection Boeuf Origine est un boeuf 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 auprès de 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".

Entrecôte de bœuf Origine 250g 45.- ou Filet de boeuf Origine 200gr 52.-

Frites OU Mousseline à l'ail noir / Légumes de saison

Beurre maison 6.- / Beurre caliente  6.- / Sauce vierge 6.- / Fromage Bleu 6.-

Accompagnement salade 7.-

ENFANTS -12

Garaganelli sauce tomate au basilic 16.-

Poitrine de poulet 20.-

Frites / Légumes de saison ou salade

Entrecôte de bœuf origine 120g 24.-

Frites / Légumes de saison ou salade

ATTENTION

"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"