

H O M E M A D E F O O D

JOHN'S

LODGE & RESTAURANT



ENTREES

Planche de charcuterie et fromage 26 / 34.-

Viande séchée, coppa, jambon cru; saussice sèche de brebie, fromage d'alpage

Air-dried beef, coppa, cured ham, dry ewe's milk sausage and alpine cheese

Gaspacho de tomates, sorbet basilic, croûtons à l'ail 19.-

tomates cœur de bœuf et concombres, sorbet tomate-basilic, pain croustillant

Beefsteak tomatoes and cucumber, tomato & basil sorbet, crispy bread

Tartare de bœuf à l'italienne (140 g) 26.-

Bœuf suisse, olives de Kalamata, tomates confites, herbes fraîches, tuile de parmesan

Swiss beef, Kalamata olives, semi-dried tomatoes, fresh herbs, Parmesan crisp

Supplément frites (CHF 5.-)

Ceviche de daurade, légumes croquants 23.-

Daurade corse marinée aux agrumes, moutarde rouge, légumes croquants

Citrus-marinated Corsican sea bream, red mustard, crisp seasonal vegetables

Tartare de truite de Vionnaz (100 g) 25.-

Assaisonnée à l'huile d'aneth, condiments et zeste de citron vert

Seasoned with dill oil, condiments and lime zest

Supplément frites (CHF 5.-)

PLATS

Tataki de thon 38.-

Filet de thon mariné à la sauce soja et légèrement saisi, purée d'avocat, salade d'herbes

Soy-marinated tuna fillet, lightly seared, avocado purée, herb salad

Filet de cailles 36.-

Accompagné de légumes de saison et d'une sauce au vinaigre de framboise

Served with seasonal vegetables and a raspberry vinegar sauce.

Burger d'Herens 31.-

Steak haché, fondue d'oignons, fromage à raclette, sauce barbecue, lard sec, cornichons et frites maison

Beef burger, onion confit, raclette cheese, barbecue sauce, cured bacon, pickles and homemade fries

Burger végétarien 29.-

Steak de betterave, sauce burger, fondue d'oignons, fromage à raclette, cornichons et frites maison

Beetroot steak, burger sauce, onion confit, raclette cheese, pickles and homemade fries

Tagliata de filet de bœuf 46.-

Filet de bœuf saisi au beurre noisette et aux aromates, brunoise de légumes d'été à l'huile d'olive, réduction de vinaigre balsamique, copeaux de parmesan et ses pommes grenailles.

Beef fillet seared in brown butter with aromatic herbs, summer vegetable brunoise in olive oil, balsamic vinegar reduction, Parmesan shavings, and baby potatoes.

Notre cordon bleu du Valais 32.-

Poulet cuit à basse température, jambon cru de la ferme, fromage d'alpage

Slow-cooked chicken, farmhouse cured ham, alpine cheese

Truite rose de Vionnaz 39.-

Accompagné de caviar d'aubergine, fondue de poivrons rouges et huile de tapenade et ses pommes grenailles.

Served with eggplant caviar, red pepper fondue, tapenade oil, and baby potatoes.

Déclinaison de tartares de bœuf (200 g) 39.-

Asiatique : sauce teriyaki, soja, miel et vinaigre de riz, sésame torréfié

Classique : ketchup, moutarde et condiments

Italian : mayonnaise légère aux olives, tomates confites et herbes fraîches

Asian : Teriyaki, soy, honey, rice vinegar and toasted sesame

Classic : Ketchup, mustard and traditional condiments

Italian : Light olive mayonnaise, semi-dried tomatoes and fresh herbs

MENU DE LA SEMAINE

Entrée + plat 31.-

Entrée + Dessert 24.-

Plat + Dessert 28.-

Entrée + Plat Dessert 36.-

POUR LES ENFANTS

Truite rose de Vionnaz 20.-

Linguines, sauce tomate et basilic. 14.-

Tenders de poulet 18.-

DESSERTS

Tarte du jour 10.-

Café gourmand 12.-

Boule de glace / sorbet 4.-

Panna cotta à la vanille 14.-

Servie avec une gelée de fruits rouges, fraises fraîches et citron

served with red berry jelly, fresh strawberries and lemon

Mousse ovomaltine 11.-

WiFi: John's guest
2024.LeJohns

Chemin de la Bourgeoisie 41, 1988 Les Collons
027 566 74 51

Suivez-nous sur
Instagram





CARTE D'ÉTÉ

Laissez la nature vous émerveiller
et vous inspirer chaque jour!



BON À SAVOIR

ORIGINES:

PAIN	SUISSE
ŒUFS	FRANCE
TRUITE	SUISSE
BŒUF	SUISSE
PORC	SUISSE
BREBIS	SUISSE
CAILLE	ESPAGNE
POULET	FRANCE
THON	SELON ARRIVAGE

Nos Agriculteurs et Maraîchers:

- Ferme Bio **"LES DEVINS"** (Les Mayens de Sion)
- Boulangerie du **Village** (Nendaz)

