

RESTAURANT

CHEZ IDA.

Inspiré de Grand-Maman Ida, on y déguste des bons petits plats dans une ambiance feutrée de véranda historique.

Un air novateur souffle sur notre cuisine, On y célèbre la convivialité, le partage et le retour aux recettes d'antan.

La nature environnante est une source inépuisable d'inspiration. Produits de saison et de la région sont habilement mis en scène par notre chef Mathieu Hericotte et son équipe.

Au chapitre des traditions, nos plats "signature" sains et savoureux sont plébiscités par nos hôtes depuis plusieurs saisons.



HEURES DE SERVICE ET SPÉCIFICITÉS

Le service de midi débute à 12h00, la dernière commande est prise à 13h30.

Le service du soir débute à 18h45, la dernière commande est prise à 20h45.

Pour tout régime, intolérance ou allergie spécifique, n'hésitez pas à nous en faire part. Nous pouvons adapter notre carte ou vous proposer volontiers des alternatives.



LE MENU IDA

AMUSE-BOUCHE

.....

CHANTERELLES / PIEDS DE MOUTONS / TROMPETTES

Crumble végétal, fine royale de trompettes, crémeux de pied de moutons, chanterelles et noisettes

Pflanzliches Crumble, feine Royale von Totentrompeten, cremiger Semmelstoppelpilz, Pfifferlinge und Haselnüsse
Vegetable crumble, delicate trumpet royale, creamy hedgehog mushrooms, chanterelles and hazelnuts

(V / G / L)



Petite Arvine - Valentina Andrei

.....

SANGLIER / CHOUX ROUGES / PRUNE

Pithiviers de sanglier confit, choux rouges au poivre de timut, marmelade de prunes

Pithiviers vom confierten Wildschwein, Rotkohl mit Timutpfeffer, Pflaumenmarmelade

Pithiviers of confit wild boar, red cabbage with Timut pepper, plum marmalade

Ø / G / L



Sauvignon Blanc - Domaine Mathieu

.....

OMBLE CHEVALIER / MARRONS / FIGUES

Omble Chevalier cuit au plat, mousseline de marrons, pâtissons et figues, pissenlits blancs

Gebratener Saibling, Maronenmousseline, Patissonkürbis und Feigen, weiße Löwenzahnblätter

Pan-seared char, chestnut mousseline, pattypan squash and figs, white dandelion greens

(V) Ø / L



Dôle - Denis Mercier

.....

CHEVREUIL / CÈPES / AIRELLES

Filet de chevreuil rôti, cèpes et marrons au jus, choux rouges, marmelade d'airelles et jus de gibier chocolaté

Gebratenes Rehfilet, Steinpilze und Maronen im Jus, Rotkohl, Preiselbeermarmelade und Schokoladen-Wildjus

Roasted venison fillet, porcini and chestnuts with jus, red cabbage, lingonberry marmalade and chocolate game jus

Ø / G / L



Humagne Rouge - Gregor Kuonen

.....

CHOCOLAT / BAIES DE SUREAUX / GIN

Duo de chocolat noir et mousse à la baie de sureau, sorbet au cacao et au gin

Duo aus Zartbitterschokolade und Holunderbeerenmousse, Kakao-Gin-Sorbet

Duo of dark chocolate and elderberry mousse, cocoa and gin sorbet

(V / G / L)



Blanc de Glace - Gregor Kuonen

Menu 5 plats / 120.-

Accord mets et vins 175.-

Menu 4 plats / 98.-

Accord mets et vins / 143.-

R e s t a u r a n t

CHEZ IDA.

B e l l a - T o l a

LES PETITS PLATS

ENTRÉE
PLAT

POTIMARRON / CERF / KIMCHI

26

Velours de potimarrons et cardamome, cerf mariné au kimchi et cacahuètes, fraîcheur de combawa

Kürbisvelours mariniert Hirsch mit Kimchi und Erdnüssen, Frische von Kaffernlimette und Kardamom
Pumpkin velouté, venison marinated with kimchi and peanuts, freshness of kaffir lime and cardamom

Ø / Ø / X

SANGLIER / CHOUX ROUGES / PRUNE

29 46

Pithiviers de sanglier confit, choux rouges au poivre de timut, marmelade de prunes

Pithiviers vom confierten Wildschwein, Rotkohl mit Timutpfeffer, Pflaumenmarmelade

Pithiviers of confit wild boar, red cabbage with Timut pepper, plum marmalade

Ø / G / L

CHANTERELLES / PIEDS DE MOUTONS / TROMPETTES

27

Crumble végétal, fine royale de trompettes, crémeux de pied de moutons, chanterelles et noisettes

Pflanzliches Crumble, feine Royale von Totentrompeten, cremiger Semmelstoppelpilz, Pfifferlinge und Haselnüsse

Vegetable crumble, delicate trumpet royale, creamy hedgehog mushrooms, chanterelles and hazelnuts

(V / G / L)

PERCHE / ANCHOIS / PIQUILLOS

28

Perche de Loë en gravlax, anchois, crumble végétal, piquillos, ail confit, sorbet persil

Loë-Eglifilet als Gravlax, Anchovis, Gemüse-Crumble, Piquillos, eingemachter Knoblauch,

Petersiliensorbet

Loë perch gravlax, anchovies, vegetable crumble, piquillos, potted garlic, parsley sorbet

Ø / Ø / L

PÂTES FRAICHES AUX MORILLES

28 38

L'incontournable plat signature d'Anne-Françoise

FrISChe Pasta mit Morcheln

Morel fresh pasta

Ø / G / L

V Végétarien

G Contien du gluten

L Contient du Lactose

RESTAURANT

CHEZ IDA.

Bella - Tola

EN PLAT

BŒUF / CÉLERI / LARD VALAISAN

56

Filet de bœuf suisse Black Angus, céleris et choux de Bruxelles glacés, lard valaisan, glace de viande au thym

Schweizer Black-Angus-Rindsfilet, Dicke-Bohnen-Fricassée, geschmolzene Kartoffeln und Mini-Romanasalat, Mark im Bouillon, Bordelaiser Sauce
Swiss Black Angus beef fillet, broad bean fricassée, fondant potatoes and baby romaine, bone marrow in broth, Bordelaise sauce
(V / G / L)

SANGLIER / CHOUX ROUGES / PRUNE

46

Pithiviers de sanglier confit, choux rouges au poivre de timut, marmelade de prunes

Pithiviers vom confierten Wildschwein, Rotkohl mit Timutpfeffer, Pflaumenmarmelade
Pithiviers of confit wild boar, red cabbage with Timut pepper, plum marmelade
(V / G / L)

LE VOL AU VENT DE GRAND-MÈRE IDA *Plat signature !*

44

Pintade, duxelle de champignons des bois

Vol au vent mit Perlhuhn, Duxelles und Waldpilzen
Pie with guinea fowl, duxelles and wild mushrooms
(V / G / L)

RESTAURANT

CHEZ IDA.

Bella - Tola

EN PLAT

OMBLE CHEVALIER / MARRONS / FIGUES

49

Omble Chevalier cuit au plat, mousseline de marrons, pâtissons et figues, pissenlits blancs

Gebratener Saibling, Maronenmousseline, Patissonkürbis und Feigen, weiße Löwenzahnblätter
Pan-seared char, chestnut mousseline, pattypan squash and figs, white dandelion greens

(V / G / L)

PÂTES FRAICHES AUX MORILLES

38

L'incontournable plat signature d'Anne-Françoise

Frische Pasta mit Morcheln
Morel fresh pasta

(V / G / L)

ORZO / CÈPES / BUTTERNUT

36

Risotto d'orzo, cèpes, brunoise de butternut

Orzo-Risotto, Steinpilze, Butternut in Brunoise
Orzo risotto, porcini mushrooms, butternut brunoise

(V / G / L)

RESTAURANT

CHEZ IDA.

Bella - Tola

LA CHASSE

SELLE DE CHEVREUIL (MIN. 2 PERS)

58

Gebratener Rechrücken (Mind. 2 pers.)
Roast saddle of roe deer (Min. 2 pers.)

MEDAILLON DE CHEVREUIL

54

Rehrückenmedaillon
Venison medallion

.... ACCOMPAGNEMENT CHASSE

Poire citronnée, chou rouge aux aromates, spätzlis, châtaignes, jus de gibier au chocolat et marmelade d'airelles

Zitronenbirne, aromatisierter Rotkohl, Spätzli, Kastanien, Wildjus mit Schokolade und Preiselbeermarmelade

Lemon-scented pear, spiced red cabbage, spätzle, chestnuts, game jus with chocolate, and lingonberry marmalade

☞ / G / L

RESTAURANT

CHEZ IDA.

B e l l a - T o l a

LES DESSERTS

AGRUMES / COURGES

16

Parfait glacé aux agrumes, pralin de courge, coulis au vin d'épices

Gefrorenes Zitrus-Parfait, Kürbiskrokant, Gewürzwein-Coulis

Citrus iced parfait, pumpkin praline, spiced wine coulis

(V / G / L)

CHOCOLAT / BAIES DE SUREAUX / GIN

18

Duo de chocolat noir et mousse à la baie de sureau, sorbet au cacao et au gin

Duo aus Zartbitterschokolade und Holunderbeerenmousse, Kakao-Gin-Sorbet

Duo of dark chocolate and elderberry mousse, cocoa and gin sorbet

(V / G / L)

LA TARTE TATIN

14

Die Tarte Tatin

The Tarte Tatin

(V / G / L)

LA TARTELETTE AUX MYRTILLES

12

Die Blaubeer-Tartelette

Blueberry tartlet

(V / G / L)

ASSIETTE DE FROMAGES

16

Sélection de fromages suisses, affinés par Claude Luisier

Auswahl von Schweizer Käse

Selection of Swiss cheese



Claude Luisier

Affineur-fromager originaire d'Ovronnaz, qui a ses caves à Leytron. Elles ont plus de 200 ans ! En effet, Maurice-Joseph, le premier Luisier qui descendit de Sareiller pour s'établir à Leytron en 1800 était déjà fromager. Les murs en pierres ont une épaisseur impressionnante : 1m40. C'est ce qui contribue à avoir la température idéale pour affiner le fromage : elle ne doit pas dépasser 12 degrés. Les trois caves de Claude Luisier, avec plus de 40 références de fromages, donnent le tournis et surtout très faim.

V Végétarien
G Contient du gluten
L Contient du Lactose



Solaris - Éric Schopffer

RESTAURANT

CHEZ IDA.

B e l l a - T o l a

PATRIMOINE GOURMAND

Fidèles à nos valeurs du terroir, nous favorisons les fournisseurs de proximité. Leurs produits respirent l'authenticité de notre région, le savoir-faire artisanal d'hommes et de femmes passionnés que nous sommes fiers de représenter.

FROMAGE A RACLETTE, TOMME DE LA FROMAGERIE D'ANNIVIERS

SALAISONS D'ANNIVIERS - VISSOIE

CLAUDE LUISIER AFFINAGE - LEYTRON

FERME DU SOLEIL - VEX

BOUCHERIE LEDERMANN - BIÈRE

BOULANGERIE ALBERT SALAMIN - GRIMENTZ

FRUITS ET LÉGUMES DE SAISON DU VERGER DU SOLEIL - GRANGES

JUS DE FRUITS GEORGES MORET & FILS - MARTIGNY

SÉLECTION DE BIÈRES ARTISANALES - VISSOIE

SÉLECTION D'ENCAVEURS DU VALAIS ET AUTRES CANTONS DE SUISSE

Au-delà de notre offre de restauration, nous pouvons également compter sur les artisans de la région lors de nos travaux de rénovation et nous tenons à les remercier sincèrement.

PROVENANCE DES PRODUITS :

PERCHE - SUISSE

BŒUF - SUISSE

CHEVREUIL - EUROPE

CERF - EUROPE

OMBLE - ISLANDE

SANGLIER - EUROPE

Sur demande, nos collaborateurs vous renseigneront volontiers sur les ingrédients présents dans nos plats qui sont susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances.

TVA 8.1 % inclus

