

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

SERAC / FRAISES / CITRON

22

Sérac des alpages aux herbes fraîches, fraises et agrumes perlés

Sérac von den Alpen mit frischen Kräutern, Erdbeeren und Zitrusfrüchtenkaviar
Alpine sérac with fresh herbs, strawberries and citrus fruit pearls
(V / ✗ / L)

PERCHE / ANCHOIS / POIVRON

28 39

Perche de Loë et anchois en marinade, piment d'Espelette, poivron, ail fermenté, fraîcheur herbacée

Egli aus dem Lac und marinierte Sardellen, Piment d'Espelette, Peperoni, fermentierter schwarzer Knoblauch und kräuterige Frische
Perch from Lake Loë and marinated anchovies, Espelette pepper, bell pepper, fermented black garlic and herbaceous freshness
(V / G / ✗)

LINGUINES AUX MORILLES

28 38

L'incontournable plat signature d'Anne-Françoise

Linguine mit Morcheln
Linguine with morels
(✗ / G / L)

AUBERGINES / COURGETTES / ACHILLÉE

19

Aubergines au sel fumé, tomates fraîches et confites, courgettes en spaghetti, saveurs acidulées et croquantes, achillée mille-feuille

Geräucherte Auberginen, frische und confierte Tomaten, Zucchini-Spaghetti, säuerliche und knusprige Aromen, Schafgarbe
Smoked eggplants, fresh and confit tomatoes, zucchini spaghetti, tangy and crunchy flavours, yarrow flower
(V / ✗ / L)

V Végétarien
G Contient du gluten
L Contient du Lactose

RESTAURANT

CHEZ IDA.

B e l l a - T o l a

LES PLATS

DAURADE / TABOULÉ / SAUGE

44

*Daurade laquée au sirop d'érable et baies de genièvre,
taboulé de quinoa aux légumes croquants, courgettes en fraîcheur et sauge*

Mit Ahornsirup und Wacholderbeeren glasierte Dorade,
Quinoa-Taboulé mit knackigem Gemüse, frische Zucchini und Salbei
Sea bream glazed with maple syrup and juniper berries,
quinoa tabbouleh with crunchy vegetables, fresh zucchini and sage
🍴 / G / L

LE VOL AU VENT DE GRAND-MÈRE IDA

Plat signature !

44

Pintade, duxelles de champignons de Paris, jus de morilles au cognac

Perlhuhn, Champignon-Duxelles, Morcheljus mit Cognac
Guinea fowl, button mushroom duxelles, morel jus with cognac
🍴 / G / L

BŒUF / ARTICHAUTS / FRUITS ROUGES

56

*Filet de bœuf Black Angus, épinards froissés, artichauts poivrades et fruits rouges,
rattes de pays, jus corsé*

Black-Angus-Rindsfilet, geschmorter Spinat, junge Artischocken und rote Beeren,
regionale Ratte-Kartoffeln, kräftiger Jus
Black Angus beef fillet, wilted spinach, baby artichokes and red berries, local Ratte potatoes, rich jus
🍴 / G / L

VEAU / GNOCCHIS / MATAFAN

48

*Filet de veau façon zurichoise, gnocchis verts au fromage d'alpage d'Anniviers
et matafan aux herbes*

Kalbsfilet nach Zürcher Art, grüne Gnocchi mit Annivierser Alpkäse und Kräuter-Matafan
Zurich-style veal fillet, green gnocchi with Anniviers alpine cheeses and herb matafan
🍴 / G / L

*Servi le midi et le soir,
le midi jusqu'à 13h00*

MENU IDA

Menu découverte

SERAC / FRAISES / CITRON

Sérac des alpages aux herbes fraîches, fraises et agrumes perlés

Sérac von den Alpen mit frischen Kräutern, Erdbeeren und Zitrusfrüchtenkaviar

Alpine sérac with fresh herbs, strawberries and citrus fruit pearls

.....

PERCHE / ANCHOIS / POIVRON

Perche de Loë et anchois en marinade, piment d'Espelette, poivron, ail noir fermenté, fraîcheur herbacée

Egli aus dem Lac und marinierte Sardellen, Piment d'Espelette, Peperoni, fermentierter schwarzer Knoblauch und kräuterige Frische

Perch from Lake Loë and marinated anchovies, Espelette pepper, bell pepper, fermented black garlic and herbaceous freshness

.....

DAURADE / TABOULÉ / SAUGE

Daurade laquée au sirop d'érable et baies de genièvre, taboulé de quinoa aux légumes croquants, courgettes en fraîcheur et sauge

Mit Ahornsirup und Wacholderbeeren glasierte Dorade, Quinoa-Taboulé mit knackigem Gemüse, frische Zucchini und Salbei

Sea bream glazed with maple syrup and juniper berries, quinoa tabbouleh with crunchy vegetables, fresh zucchini and sage

.....

BŒUF / ARTICHAUTS / FRUITS ROUGES

Filet de bœuf Black Angus, épinards froissés, artichauts poivrades et fruits rouges, rattes de pays, jus corsé

Black-Angus-Rindsfilet, geschmorter Spinat, junge Artischocken und rote Beeren, regionale Ratte-Kartoffeln, kräftiger Jus

Black Angus beef fillet, wilted spinach, baby artichokes and red berries, local Ratte potatoes, rich jus

.....

CHOCOLAT / BOURGEON DE SAPIN / GENEPI

Ganache chocolat au lait et bourgeon de sapin, opaline cacao, sorbet génépi

Milkschokoladen-Ganache mit Tannenknochen, Kakao-Opaline und Génépi-Sorbet

Milk chocolate and fir bud ganache, cocoa tuile and génépi sorbet

Menu 5 plats / 120.-

Menu 4 plats (Poisson ou viande) / 98.-

RESTAURANT

CHEZ IDA.

B e l l a - T o l a

LES DESSERTS

CHOCOLAT / BOURGEON DE SAPIN / GENEPI

18

Ganache chocolat au lait et bourgeon de sapin, opaline cacao, sorbet génépi

Milchschokoladen-Ganache mit Tannenknochen, Kakao-Opaline und Génépi-Sorbet
Milk chocolate and fir bud ganache, cocoa tuile and génépi sorbet

(V / G / L)

LES SORBETS DE THOMAS

16

Parfums des vergers et des montagnes, fruits frais et herbes alpines

Sorbetvariation mit Aromen aus Obstgärten und Bergen, frischen Früchten und alpinen Kräutern

Sorbet selection with flavours of orchards and mountains, fresh fruits and alpine herbs

(V / ✗ / ✗)

LA TARTE TATIN

14

Die Tarte Tatin

The Tarte Tatin

(V / G / L)

PLATEAU DE FROMAGES

18

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

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 (VALAIS)

DAURADE - GRÈCE

BŒUF - SUISSE - ARGENTINE

PINTADE - FRANCE

VEAU - SUISSE

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

