

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 18h30, 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.



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 / CHOUX

24

Carpaccio de potimarrons et cerf mariné, cacahuètes, fraîcheur d'agrumes, choux fermentés aux baies de genévriers

Kürbis-Carpaccio und mariniertes Hirsch, Erdnüsse, Zitrusfrüchte und fermentierter Kohl mit Wacholderbeeren

Pumpkin carpaccio, marinated venison, peanuts, citrus fruits and fermented cabbage

(V / ✗ / L)

CHANTERELLES / BOLETS / TROMPETTES

19 27

Poêlée au beurre d'herbes, chanterelles en pickles, crémeux de pieds de moutons au jus, rapée de café

In Kräuterbutter gebraten, eingelegte Pfifferlinge, Semmelstoppelpilzencreme mit Jus und frisch geriebenem Kaffee

Stir-fried boletus mushrooms, pickled chanterelles, creamy hedgehog mushroom, herb butter and coffee

(V / ✗ / L)

PERCHES / ANCHOIS / POIVRONS DOUX

28

Perche de Loé et anchois en marinade, piment Espelette, Piquillos, ail noir fermenté, sorbet herbacé

Marinierter Barsch „Loé“ und Sardellen, Piment d'Espelette, Piquillos, fermentierter schwarzer Knoblauch und Kräutersorbet

Marinated perch and anchovy, Espelette pepper, sweet pepper, fermented black garlic and herb sorbet

(V / ✗ / L)

PÂTES FRAICHES AUX MORILLES

28 38

L'incontournable plat signature d'Anne-Françoise

Anne-Françoises legendäres Signature-Gericht

Anne-Françoise's Unmissable Signature Dish

(V / G / L)

V Végétarien
G Contient du gluten
L Contient du Lactose

RESTAURANT

CHEZ IDA.

Bella - Tola

EN PLAT

BAR / FIGUES / PÂTISSONS

44

Bar cuit au plat, mousseline de céleri à la fève de tonka, pâtisseries glacées et poiré de figues, jus au fendant

Im Ganzen gebratener Wolfsbarsch, Selleriemousseline mit Tonkabohnen, glasierte Patisson-Kürbisse, Feigen und Jus mit Fendant Weisswein

Seabass, tonka bean-infused celery purée, glazed pattypan squash and Fendant wine sauce

(V / ✗ / L)

BŒUF BLACK ANGUS / POTIRONS / CHOUX DE BRUXELLES

56

Filet de bœuf, potirons glacés et pétales de choux de Bruxelles, pommes de terre Anna, jus au porto

Rinderfilet, glasierter Kürbis und Rosenkohlblätter, Kartoffel Anna und Portweinjus

Black Angus beef fillet, glazed onion squash, Brussels sprout petals, potato Anna and Porto wine jus

(V / ✗ / L)

PÂTES FRAICHES AUX MORILLES

38

L'incontournable plat signature d'Anne-Françoise

Anne-Françoises legendäres Signature-Gericht

Anne-Françoise's Unmissable Signature Dish

(V / G / L)

L'INCONTOURNABLE VOL AU VENT DE GRAND -MÈRE IDA

44

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

Perlhuhn, Duxelles von Champignons und Morcheljus mit Cognac

Guinea fowl, button mushroom duxelles and morel jus with Cognac

(V / G / L)

VOL AU VENT AUX LÉGUMES D'AUTOMNE

36

Blätterteig Pastetli mit Herbstgemüsen, Haselnuss-Vinaigrette

Puff pastry vol-au-vent with autumn vegetables, hazelnut vinaigrette

(V / G / L)

V Végétarien

G Contient du gluten

L Contient du Lactose

RESTAURANT

CHEZ IDA.

Bella - Tola

LA CHASSE

CHEVREUIL / SPÄTZLI / POIRES - MINIMUM 2 PERSONNES

58/PERS

Selle de chevreuil mariné aux baies, poires citronnées, choux rouges aux aromates et Spätzli, sauce grand veneur

Marinierte Rehsele mit Beeren, Zitronenbirnen, Rotkohl mit Gewürzen und Spätzli, Sauce Grand Veneur

Marinated venison saddle with berries, citrus-poached pears, red cabbage spätzli and red wine jus

Ø / G / L

CHEVREUIL / CHOUX ROUGES / AIRELLES

54

Médailлон de chevreuil rôti, champignons et marrons au jus et choux rouges, marmelade d'airelles, jus de gibier chocolaté et spätzli

Gebratenes Rehmedaillon, Pilze und Maronen im Wildjus, Rotkohl, Preiselbeermarmelade und Wildjus mit Schokolade und Spätzli

Roasted venison medallion, mushrooms and chestnuts in game jus, red cabbage, lingonberry marmalade and chocolate-infused game jus and spätzli

Ø / G / L

V *Végétarien*

G *Contient du gluten*

L *Contient du Lactose*

RESTAURANT

CHEZ IDA.

Bella - Tola

LE MENU IDA

Menu 5 plats / 120

Menu 4 plats / 98 (potimarron ou chanterelles)

Accord Mets & Vins / 3 vins / 39

Accord Mets & Vins / 4 vins / 52



POTIMARRON / CERF / CHOUX

Carpaccio de potimarrons et cerf mariné, cacahuètes, fraîcheur d'agrumes, choux fermentés aux baies de genévriers

Kürbis-Carpaccio und mariniertes Hirsch, Erdnüsse, Zitrusfrüchte und fermentierter Kohl mit Wacholderbeeren

Onion squash carpaccio, marinated venison, peanuts, citrus fruits and fermented cabbage

(V / G / L)

.....

CHANTERELLES / BOLETS / TROMPETTES

Poêlée au beurre d'herbes, chanterelles en pickles, crémeux de pieds de moutons au jus, rappée de café

In Kräuterbutter gebraten, eingelegte Pfifferlinge, Crème von Semmelstoppelpilzen mit Jus und frisch geriebenem Kaffee

Stir-fried boletus mushrooms, pickled chanterelles, hedgehog mushroom crémeux, herb butter and coffee

(V / G / L)

.....

PERCHES / ANCHOIS / POIVRONS DOUX

Perche de Loé et anchois en marinade, piment Espelette, Piquillos, ail noir fermenté, sorbet herbacé

Marinierter Barsch „Loé“ und Sardellen, Piment d'Espelette, Piquillos, fermentierter schwarzer Knoblauch und Kräutersorbet

Marinated perch and anchovy, Espelette pepper, sweet pepper, fermented black garlic and herb sorbet

(V / G / L)

.....

CHEVREUIL / CHOUX ROUGES / AIRELLES

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

Gebratenes Rehmedaillon, Pilze und Maronen im Wildjus, Rotkohl, Preiselbeermarmelade und Wildjus mit Schokolade

Roasted venison medallion, mushrooms and chestnuts in game jus, red cabbage, lingonberry marmalade and chocolate-infused game jus

(V / G / L)

.....

COING PRUNES / BETTERAVE

Marmelade de coing, mousse à la prune et sorbet à la betterave et gingembre

Quittenkonfitüre mit Pflaumenmousse und Rinden Sorbet mit Ingwer

Quince jam with plum mousse and beetroot sorbet with ginger

(V / G / L)

RESTAURANT

CHEZ IDA.

B e l l a - T o l l a

LES DESSERTS

COING / PRUNES / BETTERAVE

14

Marmelade de coing, mousse à la prune et sorbet à la betterave et gingembre

Quittenkonfitüre mit Pflaumenmousse und Randen Sorbet mit Ingwer

Quince jam with plum mousse and beetroot sorbet with ginger

(V / ✗ / ✓)

BABA AU RHUM "TROIS RIVIÈRES"

14

Et sa brunoise de kiwi et ananas

mit Kiwi-, und Ananas Brunoise

With kiwi, and pineapple brunoise

(V / G / ✗)

ÎLE FLOTTANTE

12

Schwimmende Insel

Floating Island

(V / ✗ / L)

CHARIOT 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

BOULANGERIE ALBERT SALAMIN - GRIMENTZ

FRUITS ET LÉGUMES - MAISON RODUIT FULLY

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 - NOUVELLE ZÉLANDE

CERF - EUROPE - NOUVELLE ZÉLANDE

BAR - EUROPE

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

