

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 13h45.

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.



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

FOIE GRAS / SANDRE / ALGUES

32

Sandre et foie gras en manteau rouge, jaune de seiche et condiments aux algues et noix

Zander und Foie Gras im roten Mantel, Sepia-Gelb und Algen-Nuss-Würzmittel

Pike-perch and foie gras in a red coat, cuttlefish yolk and seaweed-and-walnut condiments

☞ / G / L

LIÈVRE / CLÉMENTINES / CACAHUÈTES

27

Terrine de lièvre, clémentines confites au vin jaune, cacahuètes torréfiées et son jus de viande

Hasenterrine, in Vin Jaune confierte Klementinen, geröstete Erdnüsse und ihr Fleischjus

Hare terrine, clementines candied in Vin Jaune, roasted peanuts and its meat jus

☞ / G / L

LÉGUMES / POMMES VERTES / PARMESAN

22

Faux millefeuille croustillant, légumes fondants marinés au vinaigre poivré, pommes vertes et jus acidulé

Knuspriges falsches Millefeuille, zarte Gemüse in Pfefferessig-Marinade, grüne Äpfel und säuerlicher Jus

Crispy faux millefeuille, tender vegetables in a peppered-vinegar marinade, green apples and a tangy jus

(V / G / L)

PERCHE / ANCHOIS / TOPINAMBOURS

28 39

Perche de Loë et anchois en marinade, piment d'Espelette, panais, ail noir fermenté, sorbet à la livèche

Loë-Barsch und marinierte Sardellen, Espelette-Pfeffer, Pastinaken, fermentierter schwarzer Knoblauch, Liebstöckel-Sorbet

Loë perch and marinated anchovies, Espelette pepper, parsnip, fermented black garlic, lovage sorbet

☞ / ☞ / ☞

LINGUINES AUX MORILLES

28 38

L'incontournable plat signature d'Anne-Françoise

Linguine mit Morcheln

Linguine with morels

☞ / G / L

V *Végétarien*

G *Contient du gluten*

L *Contient du Lactose*

RESTAURANT

CHEZ IDA.

Bella - Tola

EN PLAT

BŒUF / CHÂTAIGNES / POIRE DE JAVA **56**

Filet de bœuf Black Angus, tortellini aux châtaignes, salsifis, cardons et carottes des sables étuvés au jus au poivre de Java

Black-Angus-Rinderfilet, Maronentortellini, Schwarzwurzeln, Kardonen und Sandkarotten in Java-Pfeffer-Sauce gedünstet

Black Angus beef fillet, chestnut tortellini, salsify, cardoons, and sand carrots braised in Java pepper jus
(V / G / L)

POULETTE DE BRESSE / ÉCREVISSSES / CHANTERELLES **49**

Poulette de Bresse en fricassée aux écrevisses, chanterelles et truffes, chou vert farci au confit d'oignons, sauce Villeroi

Bresse-Hähnchen in Flusskrebs-, Pfifferlingen- und Trüffeln-Fricassee, Grünkohl gefüllt mit Zwiebelconfit, Villeroi-Sauce

Bresse chicken fricassee with crayfish, chanterelles, and truffles, green cabbage stuffed with onion confit, Villeroi sauce
(V / G / L)

LE VOL AU VENT DE GRAND-MÈRE IDA *Plat signature !* **38**

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
(V / G / L)

RESTAURANT

CHEZ IDA.

Bella - Tola

EN PLAT

OMBLE CHEVALIER / CERFEUIL TUBÉREUX / SALICORNES 49

Omble chevalier mariné aux aromates, compressé de cerfeuil tubéreux, croquants de salicornes, persil, estragon et radis noir, sauce au vin du Jura

Marinierter Saibling mit Aromaten, gepresstem Knolligem Kerbel, knusprigem Queller, Petersilie, Estragon und Schwarzer Rettich, Sauce aus Jura-Wein

Marinated Arctic char with aromatics, compressed tuberous chervil, crunchy samphire, parsley, tarragon and black radish, Jura wine sauce

(V / G / L)

SAINT-JACQUES / POIREAUX / BERGAMOTTE 58

Saint-Jacques, poireaux et bergamote, mousseline de topinambours, sauce Homardine aux coraux

Jakobsmuscheln mit Lauch und Bergamotte, Topinambur-Mousseline, Hummer sauce mit Korallen

Scallops with leeks and bergamot, Jerusalem artichoke mousseline, Lobsterine sauce with coral

(V / G / L)

LES LÉGUMES ANCIENS 36

Dans un bouillon safrané, légumes anciens au pistou d'épinards et Sbrinz

In einer Safransuppe, alte Gemüsesorten mit Spinat-Pistou und Sbrinz-Käse

In a saffron broth, heirloom vegetables with spinach pistou and Sbrinz cheese

(V / G / L)

PÂTES FRAICHES AUX MORILLES 38

L'incontournable plat signature d'Anne-Françoise

Linguine mit Morcheln

Linguine with morels

(V / G / L)

V Végétarien

G Contient du gluten

L Contient du Lactose

MENU IDA

AMUSE-BOUCHE

.....


FOIE GRAS / SANDRE / ALGUES

Sandre et foie gras en manteau rouge, jaune de seiche et condiments aux algues et noix

Zander und Foie Gras im roten Mantel, Sepia-Gelb und Algen-Nuss-Würzmittel

Pike-perch and foie gras in a red mantle, cuttlefish yellow and seaweed-and-walnut condiments

Ø / G / L)

 *Fendant - Sandrine Caloz*

.....


PERCHE / ANCHOIS / TOPINAMBOURS

Perche de Loë et anchois en marinade, piment d'Espelette, panais, ail noir fermenté, sorbet à la livèche

Loë-Barsch und marinierte Sardellen, Espelette-Pfeffer, Pastinaken, fermentierter schwarzer Knoblauch, Liebstöckel-Sorbet

Loë perch and marinated anchovies, Espelette pepper, parsnip, fermented black garlic, lovage sorbet

Ø / R / L)

 *Petite Arvine - Jean-Marie Pont*

.....


OMBLE CHEVALIER / CERFEUIL TUBÉREUX / SALICORNES

Ombre chevalier mariné aux aromates, compressé de cerfeuil tubéreux, croquants de salicornes, persil, estragon et radis noir, sauce au vin du Jura

Marinierter Saibling mit Aromaten, gepresstem Knolligem Kerbel, knusprigem Queller, Petersilie, Estragon und Schwarzer Rettich, Sauce aus Jura-Wein

Marinated Arctic char with aromatics, compressed tuberous chervil, crunchy samphire, parsley, tarragon and black radish, Jura wine sauce

Ø / G / L)

 *Heida - Weingut Cipolla*

.....


BŒUF / CHÂTAIGNES / POIRE DE JAVA

Filet de bœuf Black Angus, tortellini aux châtaignes, salsifis, cardons et carottes des sables étuvés au jus au poivre de Java

Black-Angus-Rinderfilet, Maronentortellini, Schwarzwurzeln, Kardonen und Sandkarotten in Java-Pfeffer-sauce gedünstet

Black Angus beef fillet, chestnut tortellini, salsify, cardoons, and sand carrots braised in Java pepper jus

Ø / G / L)

 *Syrah - Romain Favre*

.....

POIRE WILLIAMS / SÉSAME NOIR / MAIN DE BOUDDHA

Financier et gelée à la poire Williams, praliné de sésame noir, confit de main de Bouddha

Financier mit Williamsbirnen Gelee, Schwarzkümmel-Praline, Buddhahand-Konfit

Financier with Williams pear jelly, black sesame praline, Buddha's hand confit

(V / R / L)

 *Amigne - Cave la Madeleine*

Menu 5 plats / 120.-

Accord mets et vins / 175.-

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

Accord mets et vins / 143.-

RESTAURANT

CHEZ IDA.

Bella - Tola

LES DESSERTS

CHOCOLAT / PASSION / PERSIL 18

Opaline croustillante au cacao, mousse amer, truffe acidulée, fruits de la passion et sorbet au persil

Knusprige Kakaoopaline, bittere Mousse, säuerliche Trüffel, Passionsfrucht und Petersiliensorbet
Crispy cocoa opaline, bitter mousse, tangy truffle, passion fruit, and parsley sorbet
(V / G / L)

POIRE WILLIAMS / SÉSAME NOIR / MAIN DE BOUDDHA 16

Financier et gelée à la poire Williams, praliné de sésame noir, confit de main de Bouddha

Financier mit Williams-Birnengelee, Schwarzkümmel-Praline, Buddhahand-Konfit
Financier with Williams pear jelly, black sesame praline, Buddha's hand confit
(V / ~~L~~ / L)

MYRTILLES / AMANDES / HERBES 15

Tarte aux myrtilles déstructurée, crème Chiboust à l'amande, confit de myrtilles et sorbet aux herbes

Dekonstruierter Blaubeerkuchen mit Mandel-Chiboust-Creme, Blaubeerkonfit und Kräutersorbet
Deconstructed blueberry tart with almond Chiboust cream, blueberry confit, and herb sorbet
(V / G / L)

LA TARTE TATIN 14

Die Tarte Tatin
The Tarte Tatin
(V / G / L)

ASSIETTE 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.

RESTAURANT

CHEZ IDA.

Bella - Tola

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

SAINT-JACQUES - FRANCE

SANDRE - SUISSE

OMBLE - SUISSE

LIÈVRE - EUROPE

POULETTE - 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

