

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 / PISTACHE / BERGAMOTE**

29

*Foie gras mi-cuit à l'Armagnac, chutney de betterave et bergamote, mousseline de betterave aux senteurs de pistache, gelée d'épices et brioche toastée*

Halbgekochte Foie gras mit Armagnac, Rote-Bete-Chutney und Bergamotte, Quittengel, Rote-Bete-Mousseline mit Pistazienduft, Gewürzgelee und getoastete Brioche  
Semi-cooked foie gras with Armagnac, beet and bergamot chutney, quince gel, pistachio-scented beet mousseline, spice jelly and toasted brioche  
(V / G / L)

**TRUITE / CHOU-FLEUR / SÉSAME**

18

*Carpaccio de chou-fleur mariné à l'huile de sésame grillé, truite en raviole de céleri rave, pomme verte, sauce aigrelette*

Carpaccio von in gegrilltem Sesamöl mariniertem Blumenkohl, Forelle in Knollensellerie-Raviole, Apfel und saure Sauce  
Carpaccio of cauliflower marinated in grilled sesame oil, trout in celeriac raviole, apple and sour sauce  
(V / L)

**TOPINAMBOUR / PANAIS / HERBES**

18

*Légumes oubliés, purée de topinambour et panais, carottes en pickles, terre végétale et sorbet aux herbes*

Knollengemüse, Topinambur- und Pastinakenpüree, eingelegte Karotten, Mutterboden und Kräutersorbet  
Tuberous vegetables, Jerusalem artichoke and parsnip puree, pickled carrots, topsoil and herb sorbet  
(V / L)

**PÂTES FRAICHES AUX MORILLES**

24 38

*L'incontournable plat signature d'Anne-Françoise*

Frische Pasta mit Morcheln  
Morel fresh pasta  
(V / G / L)

**ORGE / CHÂTAIGNE / GRENADE**

18 28

*Risotto d'orge perlé, noix, brisures de châtaigne, menthe et grenade*

Risotto mit Perlgraugen, Walnüssen, Kastanienbruch, Minze und Granatapfel  
Risotto with pearl barley, walnuts, chestnut curd, mint and pomegranate  
(V / G / L)

RESTAURANT

# CHEZ IDA.

*Bella - Tola*

## EN PLAT

---

**BŒUF / CHAMPIGNONS / WHISKY** **54**

*Filet de bœuf Suisse Black Angus, pomme boulangère en feuilleté, champignons bouton glacés, jus clou de girofle et whisky*

Schweizer Black Angus Rinderfilet, blättrige Boulangère-Kartoffel, glasierte Champignons, Nelken-Whisky-Jus  
Swiss Black Angus beef fillet, puff pastry boulangère potato, glazed button mushrooms, clove and whisky jus  
V / G / L

**COCHON / ASPERGES / MARJOLAINE** **42**

*Carré de cochon, lard paysan, morilles sautées, asperges et jus à la marjolaine*

Schweinekotelett, Bauernspeck, sautierte Morcheln, Spargel und Majoranjus  
Pork rack, country bacon, sautéed morels, asparagus, and marjoram jus  
V / G / L

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

*Pintade, châtaignes, duxelles et champignons des bois*

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

RESTAURANT

# CHEZ IDA.

*Bella - Tola*

## EN PLAT

---

### BAR / SAFRAN / HARICOTS

48

*Bar de ligne, bouillon clair safrané, haricots coco et piquillos doux,  
jus de persil et gnocchi au parmesan*

Wildfang-Wolfsbarsch, klare Safranbouillon, Coco-Bohnen und milde Piquillos,  
Petersiliensud und Parmesan-Gnocchi  
Line-caught sea bass, clear saffron broth, coco beans and sweet piquillos, parsley jus and  
gnocchi with parmesan  
☞ / ✗ / L

### PERCHE / BISQUE / ARTICHAUT

52

*Filets de perche de Loë, béarnaise d'artichauts à l'estragon et citron,  
matafan de carvi et bisque de sandre*

Loë Zanderfilets, Bärlauch-Artischocken-Béarnaise mit Estragon und Zitrone, Kümmel-Matafan und  
Zanderbisque  
Loë perch filets, artichoke béarnaise with tarragon and lemon, caraway matafan and zandre bisque."  
☞ / ✗ / L

### PÂTES FRAICHES AUX MORILLES

38

*L'incontournable plat signature d'Anne-Françoise*

Frische Pasta mit Morcheln  
Morel fresh pasta  
☞ / G / L

### ORGE / CHÂTAIGNE / GRENADE

28

*Risotto d'orge perlé, noix, brisures de châtaigne, menthe et grenade*

Risotto mit Perlgrauen, Walnüssen, Kastanienbruch, Minze und Granatapfel  
Risotto with pearl barley, walnuts, chestnut curd, mint and pomegranate  
☞ / G / L

RESTAURANT  
**CHEZ IDA.**

*Bella - Tola*

## LE MENU IDA

*Servi le midi et le soir, le midi jusqu'à 13h00 / 96.-*

---

### FOIE GRAS / PISTACHE / BERGAMOTE

*Foie gras mi-cuit à l'Armagnac, chutney de betterave et bergamote, gel au coing, mousseline de betterave aux senteurs de pistache, gelée d'épices et brioche toastée*

Semi-cooked foie gras with Armagnac, beet and bergamot chutney, quince gel, pistachio-scented beet mousseline, spice jelly and toasted brioche

(V / G / A)

.....

### TRUITE / CHOU-FLEUR / SÉSAME

*Carpaccio de chou-fleur mariné à l'huile de sésame grillé, truite en raviole de céleri rave, pomme verte, sauce aigrelette*

Carpaccio von in gegrilltem Sesamöl mariniertem Blumenkohl, Forelle in Knollensellerie-Raviole, Apfel und saure Sauce

Carpaccio of cauliflower marinated in grilled sesame oil, trout in celeriac raviole, apple and sour sauce

(V / ✗ / L)

.....

### PERCHE / BISQUE / ARTICHAUT

*Filets de perche de Loë, béarnaise d'artichauts à l'estragon et citron, matafan de carvi et bisque de sandre*

Loë Zanderfilets, Bärlauch-Artischocken-Béarnaise mit Estragon und Zitrone, Kümmel-Matafan und Zanderbisque

Loë perch filets, artichoke béarnaise with tarragon and lemon, caraway matafan and zandre bisque."

(V / ✗ / L)

.....

### BŒUF / CHAMPIGNONS / WHISKY

*Filet de bœuf Suisse Black Angus, pomme boulangère en feuilleté, champignons bouton glacés, jus clou de girofle et whisky*

Schweizer Black Angus Rinderfilet, blättrige Boulangère-Kartoffel, glasierte Champignons, Nelken-Whisky-Jus  
Swiss Black Angus beef fillet, puff pastry boulangère potato, glazed button mushrooms, clove and whisky jus

(V / ✗ / L)

.....

### ANANAS / PASSION / NOIX DE COCO

*Brunoise de passion mangue et passion, mousse coco, sorbet végétal, meringue*

Brunoise de passion Mango und Passionsfrucht, Kokosnussmousse, pflanzliches Sorbet, Baiser  
Mango and passion fruit brunoise, coconut mousse, vegetable sorbet, meringue

(V / ✗ / L)

RESTAURANT

# CHEZ IDA.

*Bella - Tola*

## LES DESSERTS

---

### ANANAS / PASSION / NOIX DE COCO 16

*Brunoise de passion mangue et passion, mousse coco, sorbet végétal, meringue*

Brunoise de passion Mango und Passionsfrucht, Kokosnussmousse, pflanzliches Sorbet, Baiser  
Mango and passion fruit brunoise, coconut mousse, vegetable sorbet, meringue  
(V / ✗ / L)

### MANDARINE / CHOCOLAT 18

*Sphère chocolat et sa ganache, mousse mandarine, sorbet cacao mandarine et crumble chocolat*

Schokoladenkugel mit Ganache, Mandarinenmousse, Mandarinen-Kakaosorbet und Schokoladenstreusel  
Chocolate sphere with ganache, mandarin mousse, cocoa mandarin sorbet and chocolate crumble  
(V / G / L)

### LA TARTE TATIN DU BELLA TOLA 8 12

*Avec glace vanille*

Mit Vanilleeis  
With vanilla ice cream  
(V / G / L)

### LA TARTE AUX MYRTILLES 6.5

Heidelbeerkuchen  
Blueberry pie  
(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.

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**

**SELECTION 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 :**

**FOIE GRAS - FRANCE**

**BŒUF - SUISSE**

**PINTADE - SUISSE**

**COCHON - SUISSE**

**TRUITE - SUISSE**

**PERCHE - SUISSE - VALAIS**

**BAR - FRANCE**

*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*

