



Chers clients,

Nous vous souhaitons la bienvenue dans notre chaleureux restaurant "Le Fer à Cheval".

Dégustez au coin du feu un plat traditionnel élaboré par notre chef Ronan et n'hésitez pas à l'accompagner avec une excellente bouteille de la sélection de notre maître d'hôtel Agostino. Notre encaveur préféré, Pierre Robyr, se fera un plaisir d'éveiller vos sens avec ses vins locaux de qualité.

Les mets proposés sur cette carte sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et traditionnels de cuisine selon les critères du label "Fait Maison", sauf pour nos glaces et sorbets. Nos pâtes fraîches sont préparées par "Ingredienza", un artisan suisse basé à Berne.

N'hésitez pas à nous informer concernant une éventuelle intolérance alimentaire.

Nous vous souhaitons un agréable moment de convivialité et de douceur.

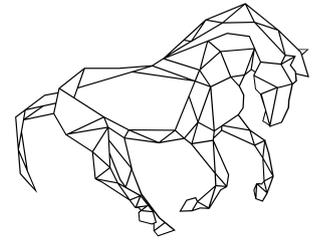
L'équipe de l'Hôtel Etrier



Plats végétariens

Le Fer à Cheval

CUISINE TRADITIONNELLE



Entrées

Starters

-  **SALADE VERTE, LÉGUMES CROQUANTS, CROÛTONS, GRAINES TORRÉFIÉES** 14.00
Green salad, crunchy veggies, croutons and roasted seeds
-  **SALADE VERTE, GRAINES TORRÉFIÉES** 10.00
Green salad, roasted seeds
-  **CRÈMES DE COURGE, CHÂTAIGNES CARAMÉLISÉES** 16.00
Squash soup, caramelized chestnuts
-  **SOUPE DE LÉGUME** 13.00
Vegetable soup
- ASSIETTE VALAISANNE** 26.00
Valais platter (raw cured ham, air-dried beef, bacon, cheese)
- ASSIETTE JAMBON CRU** 20.00
Raw cured ham platter
- ASSIETTE VIANDE SÉCHÉE** 30.00
Air-dried beef platter

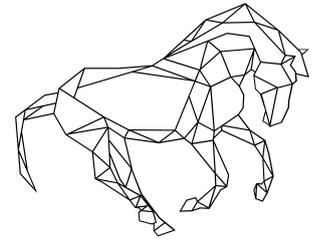
Plats

Main dishes

-  **RACLETTE** 36.00
*Dégustation de 2 fromages d'alpages au feu de bois, à discrétion.
Two types of cheese melted by the fire. All you can eat.*
-  **FONDUE MONDRALÈCHE** 26.00
*Servie avec pain et condiments. Min 2 personnes. Prix par personne.
Served with bread and pickles. Min 2 people. Price per person.*
- FONDUE CHINOISE L'ÉTRIER** 48.00
*Min 2 personnes. Prix par personne. Supplément 100gr de viande: 8 CHF.
Minimum 2 people. Price per person. 100gr meat supplement: 8 CHF*
- FONDUE CHINOISE** 43.00
*Min 2 personnes. Prix par personne. Supplément 100gr de viande: 8CHF.
Minimum 2 people. Price per person. 100gr meat supplement: 8 CHF*

Le Fer à Cheval

CUISINE TRADITIONNELLE



Le coin des enfants

Kids' corner

PÂTES SAUCE TOMATE OU BOLOGNAISE

Pasta with tomato or bolognaise sauce

12.00 - 14.00

POISSON DU JOUR, RIZ ET LÉGUMES

Fish of the day, rice and veggies

15.00

NUGGETS DE POULET, FRITES ET LÉGUMES

Chicken nuggets, French fries and veggies

15.00

Desserts

Desserts

SORBET ABRICOT ARROSÉ D'ABRICOTINE

Apricot sorbet with apricot brandy

15.00

VACHERIN MINUTE

Vacherin

14.00

FRAÎCHEUR D'ANANAS AU KIRSH

Fresh ananas with kirsch

12.00

**PROFITEROLE, GLACE VANILLE,
SAUCE CHOCOLAT, CHANTILLY**

*Profiterole, vanilla ice-cream, chocolate sauce,
whipped cream*

15.00

LE FER À CHEVAL

Chocolate surprise

16.00

GLACES ET SORBETS

**Vanille, chocolat, caramel au beurre salé, café
Abricot, citron, fruits rouges, fruits exotiques**

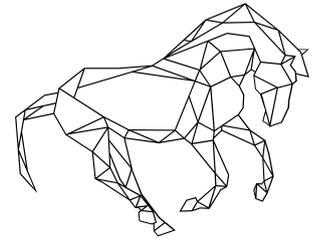
1 boule 4.00

2 boules 7.00

*Vanilla, chocolate, salted butter caramel, coffee
Apricot, lemon, red berries, exotic fruits*

Le Fer à Cheval

VINS DE LA RÉGION



Vins blancs suisses

Swiss white wine

FENDANT

2. "Fendant" 2016, Cave Pierre Robyr, Corin 42.00

SPÉCIALITÉS

5. "Blanc de Mer" 2017, Jean-René Germanier, Vétroz 48.00

6. "Heida AOC" 2016, Cave Pierre Robyr, Corin 55.00

PETITE ARVINE

13. "Petite Arvine" 2016, Cave Pierre Robyr, Corin 55.00

Vins rouges suisses

Swiss red wine

PINOT NOIR

23. "Pinot Noir" 2016, Cave Pierre Robyr, Corin 48.00

ASSEMBLAGES DE CÉPAGES ROUGES

29. "Rouge de Terre" 2016, Jean-René Germanier, Vétroz 48.00

SYRAH

36. "Syrah" 2014, Cave Pierre Robyr, Corin 60.00

MERLOT

39. "Merlot" 2016, Cave Pierre Robyr, Corin 52.00

Vins rosés suisses

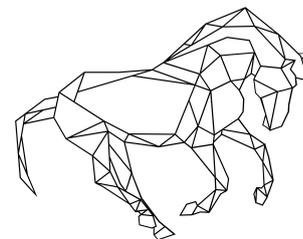
Swiss rosé wine

OEIL-DE-PERDRIX

16. "Oeil-de-Perdrix" 2015, Cave Pierre Robyr, Corin 45.00

Le Fer à Cheval

VINS DE LA RÉGION



Les demoiselles (50cl) Half bottles	FENDANT 300. "Fendant" 2016, Cave Pierre Robyr, Corin	30.00
	SPÉCIALITÉS 302. "Blanc de Mer" 2016, Jean-René Germanier, Vétroz	35.00
	PETITE ARVINE 303. "Petite Arvine" 2016, Cave Pierre Robyr, Corin	38.00
	DIOLINOIR 304. "Clos des Cyprès" 2016, Serge Antille, Veyras	42.00
	PINOT NOIR 305. "Pinot Noir" 2016, Cave Pierre Robyr, Corin	32.00
	ASSEMBLAGE 307. "Rouge de Terre" 2016, Jean-René Germanier, Vétroz	32.00
	SYRAH 310. "Syrah" 2016, Cave Pierre Robyr, Corin	54.00
	ROSÉ 312. "Oeil-de-Perdrix" 2017, FlanCoteau, Flanthey	30.00
Crus au verre By the glass	BLANC, ROUGE, ROSÉ, DESSERT Sélection du moment	7.00
Champagne Champagne	RUINART BRUT BLANC La coupe	20.00
	Bouteille 75cl	130.00
	Bouteille 37.5cl	70.00

Nous vous souhaitons un
excellent appétit !