

Tous nos plats sont faits maison et, dans la mesure du possible,  
à base de produits frais de la région, de Suisse ou d'Italie

# Menu



Les prix sont en francs suisses, ils incluent le service et la TVA  
Le paiement par carte (EC-Direct, Maestro, V-Pay & Postcard)  
est possible dès CHF 20.- d'achat.

# ... pour info...

Les mets proposés sur cette carte et qui ne sont pas signalés par un astérisque (\*) sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels en cuisine selon les critères du label Fait Maison établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food.



Pour votre bien-être, n'hésitez pas à nous faire part de vos allergies. Néanmoins, nous n'avons qu'une seule cuisine, il peut y avoir des traces de tous les allergènes dans nos plats. Pour les personnes intolérantes au gluten, nous avons au congélateur des petits pains sans gluten (achetés dans le commerce), n'hésitez pas à nous en demander.

- Végétarien
- Sans lactose
- ▲ Sans gluten
- ☒ Nous avons en réserve une version de ce plat sans lactose ET sans gluten
- \* Produits achetés tout prêts
- ① Contient des oeufs
- ② Contient du soja
- ③ Contient des fruits à coque
- ④ Contient du céleri
- ⑤ Contient de la moutarde
- ( ) En fonction de l'offre du jour, peut contenir les ingrédients cités

# Froid...



Assiette de viande séchée IGP de Vionnaz (~100gr) ■ ▲	Portion	27.00
	Demi-assiette	16.00
Assiette de chez nous (~150gr) ▲	Portion	24.00
<i>Viande séchée IGP de Vionnaz, jambon cru, lard sec, saucisse fumée, fromages de Taney</i>	Demi-assiette	14.00
Choix de fromages de Taney (~200gr) ● ▲	Portion	17.00
	Demi-assiette	9.00
Sandwich mixte		9.50
<i>Jambon cuit, fromage et crudités, servi dans un pain pita tartiné de fromage frais</i>		
Petite salade verte ● ■ ① ⑤		5.00
<i>Salade verte, tomates séchées et croûtons (③)</i>		
Tomme & salade ● ▲		14.00
<i>Tomme gratinée au sirop d'érable, servie avec une salade, huile d'olive et vinaigre balsamique</i>		

Origine des viandes - Suisse

Le pain est fait maison avec du levain. Le pain "aux graines" peut contenir des fruits à coque (noix, châtaignes, etc.)



# ...de la montagne...

Potage du jour ● ☒ ②(①)(④)(⑤)	Portion	9.00
<i>Accompagné de pain et de fromage</i>	En portion entrée	6.00
Fondue au fromage ● ▲		22.00
Fondue "avec les doigts" ● ▲		25.00
<i>Fondue à la bière "les Doigts" de la brasserie Seven Peaks à Morgins</i>		
Fondue aux tomates ● ▲		25.00
<i>(Servies avec des pommes de terre en robe des champs)</i>		

"Le menu Fondue" - pour 4 personnes 160.00  
*1 grande assiette de Chez Nous, 2 fondues au fromage, 2 fondues "avec les doigts",  
1 bouteille de Fendant 37.5, 2 bières "Les Doigts", 1 pot de thé, 4 cafés gourmands*

Croûte au fromage ●	Nature	16.00
	Supplément pour jambon cuit	2.00
	Supplément pour 1 oeuf au plat	2.00
	Supplément pour fondue d'oignons ②	3.00



# ...nos spécialités...

Saucisse à rôtir de porc d'alpage ■▲ <i>Fondue d'oignons ② et röstis maison</i>	18.00
Poêlée de spätzlis maison aux orties ●①② <i>Sauce à la crème et au fromage de Taney</i>	18.00

Origine des viandes et des oeufs - Suisse

## Nos röstis maison

*(pommes de terre de Rennaz, sel, poivre, huile de colza suisse)*

Röstis du Grammont ▲	18.00
<i>(Röstis, ail, lardons, fromage à raclette)</i>	
	Avec un oeuf au plat 20.00
Röstis Rustici ●▲	17.00
<i>(Röstis, tomates séchées, scamorza fumée, basilic, huile d'olive)</i>	
Röstis nature ●■▲	13.00
	Avec choix de fromages de Taney 20.00
	Supplément pour 1 oeuf au plat 2.00





**Taney'burger hivernal ① ④ ⑤** 18.00

Double 27.00

*Hamburger de boeuf servi dans un pain maison au goût du jour, fromage de Taney fondu, courges marinées aux oignons et aux graines de céleri, sauce au séré  
Accompagné d'une salade verte et de "Croustilles de Sion" de la boulangerie Zenhäusern à Sion*

**Hamburger végétarien ● ① ⑤** 16.00

Double 22.00

*Pain noir au charbon de bouleau, tomme poêlée en robe de brick\*, tomates séchées et pesto  
Accompagné d'une salade verte et de Croustilles de Sion*

**Porchetta'burger ① ⑤** 18.00

Double 27.00

*Tranchettes de cou de porc rôties au romarin et servies dans un pain maison à la farine de maïs, sauce au séré et vinaigre balsamique, copeaux de fromage de Taney  
Accompagné d'une salade verte et de cantucci aux orties*

**Pour tous:** Supplément pour 1 oeuf au plat 2.00

*Possibilité d'avoir un pain sans lactose & sans gluten*

# ...les viandes...

Les viandes sont servies sur ardoises avec une sauce maison. Les portions ne sont pas calibrées et sont donc facturées en fonction du poids cru. N'hésitez pas à nous dire si vous souhaitez une "petite" ou une "grande" tranche...

Prix de base pour l'ardoise, par personne 19.00  
*Beurre "Voronoff" et beurre à l'ail, röstis, salade de saison* ▲ ① ⑤

Steak de boeuf	100gr	5.00
Entrecôte de boeuf	100gr	8.00
Filet de boeuf	100gr	13.00
Côte de boeuf (800gr - 1kg) - <i>Sur réservation 12h à l'avance</i>	100gr	10.00



Origine des viandes: Boeuf - Suisse

# Menu enfant

1 plat chaud à choix

Petite salade de saison ● ■ ▲ ① ⑤



Mini "Röstis du Grammont" ▲

Mini Croûte au fromage ●

Cervelas grillé et röstis ■ ▲



1 boule de glace et une chupa chups ● ▲ \*

CHF 13.00

*L'astérisque (\*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label Fait Maison*





*(Les glaces sont faites maison)*

...douceurs

Tarte aux fruits maison ☒ (1) (3)	5.00
<i>Accompagnée de crème chantilly</i>	
<i>Avec une petite boule de glace fleur de lait</i>	6.50
Mi-cuit maison au chocolat ☒ 1	
<i>Accompagné crème chantilly et d'une petite boule de glace fleur de lait</i>	6.50
<i>Supplément pour crème double de Taney</i>	2.50
Cerises au kirsch ■ ▲ *	8.50
Meringues maison 1 ■ ▲ et crème double	8.00
<i>(crème servie dans un bricelet maison 1)</i>	
<i>Avec glace fleur de lait</i>	9.50
<i>Avec coulis de framboises</i>	11.00
<i>Avec glace fleur de lait et coulis de framboises</i>	12.00
Café gourmand	8.00
<i>Thé ou café garni d'une mini meringue 1 ■ ▲ , d'un peu de crème double ▲ et d'une mini boule de sorbet abricot maison ▲ ■</i>	

*L'astérisque (\*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label Fait Maison*

# & nos glaces maison

## Glaces artisanales maison

- Fleur de lait (Lait de Taney ou du Flon) ▲
- Chocolat (Chocolat de Madagascar ② et lait de Taney ou du Flon) ▲
- Mocca (Café et lait de Taney ou du Flon) ▲
- Sorbet abricot (Abricots du Valais) ▲■
- Sorbet pruneaux (Pruneaux du Valais) ▲■
- Sorbet framboise (Framboises du Valais) ▲■

Prix par boule 3.50

Supplément pour crème chantilly 1.50

Sorbet pruneau (*Sorbet pruneau et eau-de-vie de pruneau*) ▲■ 9.50

Sorbet abricot (*Sorbet abricot et "Douce" d'abricot*) ▲■ 9.50

Coupe limoncello (*Glace Fleur de lait et limoncello*) ▲ 9.50

Palette de dégustation 12.00

*Une petite portion des 3 coupes arrosées*

Café glacé ▲ mini / normal 6.50 / 8.50

*(Espresso, glace fleur de lait et mocca, crème chantilly)*

Supplément pour Baileys 3.00

*Toutes les glaces sont servies avec un bricelet maison  
qui contient du lactose, des oeufs et du gluten.*

## Bon appétit !