

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.

... à surveiller...

Vous trouverez ci-dessous quelques symboles qui vous permettront d'identifier les ingrédients "cachés" afin de reconnaître les plats répondant à des régimes alimentaires particuliers; ainsi que les allergènes les plus répandus. Chaque plat peut bien entendu être servi en enlevant le fromage ou les croûtons pour devenir sans lactose et/ou sans gluten.

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 (~100gr) ■ ▲	Portion	27.00
	Demi-assiette	16.00
Assiette de jambon cru de San Daniele (~100gr) ■ ▲	Portion	27.00
	Demi-assiette	16.00
Assiette de chez nous (~150gr) ▲ <i>(Viande séchée, jambon cru, lard sec, saucisse fumée, fromage)</i>	Portion	24.00
	Demi-assiette	14.00
Choix de fromages de Taney (~200gr) ● ▲	Portion	17.00
	Demi-assiette	9.00
Sandwich mixte ① ⑤ <i>(Jambon, fromage et crudités, servi dans un pain pita garni de mayonnaise)</i>		9.50

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

...les salades...

Petite salade verte ● ■ ① ⑤ 5.00
(Salade verte, tomates séchées et croûtons (③))

Salade paysanne ① ⑤ Portion 18.00
(Salade, fromage à raclette, lardons, oeuf, croûtons (③)) Demi-assiette 13.00

Insalata italiana ● Portion 18.00
(Salade verte, tomates séchées, taralli, Demi-assiette 13.00
scamorza fumée - fromage italien -, basilic, huile d'olive et vinaigre balsamique)

Tomme & salade ● ▲ 14.00
(Tomme gratinée au sirop d'érable, servie avec une salade,
huile d'olive et vinaigre balsamique)

Origine des viandes et des oeufs - Suisse

Sur réservation dès 6 personnes et 48h à l'avance - Raclette - CHF 29.00 par personne



...de la montagne...

Potage du jour ● ☒ ②(①)(④)(⑤)	Portion	9.00
<i>Accompagné de pain et de fromage</i>	En 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>		
Croûte au fromage ●	Nature	16.00
	Avec jambon ou oeuf	18.00
	Avec jambon et oeuf	20.00
Flam' à la mode de chez nous	2 pains pita	9.00
<i>(Pain pita tartiné de crème double de Taney et gratiné, sérac de Taney, ciboulette, jambon de San Daniele, arrosé d'huile d'olive)</i>	3 pains pita	12.00
Poêlée de spätzlis maison aux orties ● ① ②		18.00
<i>Sauce à la crème et au fromage de Taney</i>		



...nos spécialités...

Saucisse à rôtir de porc de "Loz" ■▲ 18.00

Moutarde au miel de la région ①⑤, fondue d'oignons ② et röstis maison

Langue de boeuf, sauce aux câpres et röstis maison ② 16.00

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

(Röstis, ail, lardons, fromage à raclette) Avec un oeuf au plat 20.00

Röstis Rustici ●▲ 17.00

(Röstis, tomates séchées, scamorza fumée, basilic, huile d'olive)

Röstis nature ●■▲ 13.00

Avec choix de fromages de Taney 20.00

Avec choix de fromages de Taney et jambon cru de San Daniele 24.00

Supplément pour 1 oeuf au plat 2.00



Taney' Burger ① ⑤ 18.00
Double 27.00

*Hamburger de boeuf servi dans un pain maison au goût du jour, fromage de Taney fondu, tomates, oignons et sauce
Accompagné d'une salade verte et de Croustilles de Sion*

Hamburger végétarien ● ① ⑤ 16.00
Double 22.00

*Pain noir au charbon de bouleau, tomme en robe de brick poêlée, 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, sésac de Taney et mayonnaise au vinaigre balsamique
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. N'hésitez pas à nous dire si vous souhaitez une "petite" ou une "grande" tranche...

Prix de base pour l'ardoise 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



(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
Panna cotta maison et coulis de pruneaux ▲✕	5.00
Cerises au kirsch ■▲★	8.50
Meringues maison 1 ■▲ et crème double de Taney	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>	

Bon appétit !

& nos glaces maison

Glaces artisanales maison

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

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.*