



Nous sommes heureux de vous accueillir à Lourtier !

À La Vallée, nous mettons un point d'honneur à préparer des mets locaux cuisinés avec des ingrédients frais. Que vous soyez ici pour un dîner en famille, une soirée romantique, un souper d'entreprise ou simplement pour partager un moment convivial entre amis, le cadre chaleureux de notre restaurant et l'ambiance décontractée saura vous mettre à l'aise.

Nous mettons tout en œuvre pour vous offrir un service attentionné et professionnel, afin de rendre votre expérience chez nous des plus agréables. Si toutefois quelque chose venait à mal se passer durant votre repas, nous vous serions reconnaissant de nous le faire savoir sur place afin que nous trouvions ensemble une solution. Nous ne prenons pas en compte les commentaires négatifs laissés sur internet ou sur les réseaux sociaux.

La satisfaction de nos clients est notre priorité. Si vous suivez un régime alimentaire particulier ou que vous êtes sujet à des allergies, n'hésitez pas à nous en informer, et nous adapterons nos plats.

Bon appétit !

Léane & Julien

À Partager

Planchette apéro

Stracciatella di Burrata, tomates séchée, tapenade d'olives verte & toast 25.-
Stracciatella di Burrata, dry tomatoes, green olives tapenade & toast

Ardoise Valaisanne « Les Salaisons de Bagnes » 20.- 29.-
Viande séchée, jambon cru, lard, fromage de Bagnes & saucisse sèche
Dried beef, dried ham, bacon, local cheese & dried sausage

Ardoise de viande séchée « Les Salaisons de Bagnes » 22.- 31.-
Dried beef platter

Salades

Salade verte – Green salad 6.- 12.-

Salade mêlée – Green salad with corn, beetroot, cabbage and carrots 8.- 14.-

Burrata crémeuse & ses tomates estivales 19.-
Creamy burrata & fresh tomatoes

Salade de chèvre chaud – Goat cheese salad 18.- 24.-
Rouleaux de chèvre maison & miel, carottes, tomates cerise & mélange de graines
Homemade goatcheese roll & honey, carrots, cherry tomatoes & seeds mix

Salade Villageoise 19.- 26.-
Fromage de Bagnes, viande séchée, tomates cerise, mélange de graines, œuf & croûtons
Local cheese, dried beef, cherry tomatoes, seeds mix, hard egg & croutons

Salade César – Caesar salad 26.-
Filets de poulet, tomates cerise, copeaux de Grana Padano & croûtons
Chicken breast filets, cherry tomatoes, Grana Padano & croutons

Spécialités Valaisannes

Croûte au fromage de Bagnes 21.-
Croûte au fromage de Bagnes avec œuf ou jambon 23.-
Croûte au fromage de Bagnes avec œuf & jambon 24.-

Fondue nature – Cheese fondue 26.-
Fondue piments – Chilli cheese fondue 27.-
Fondue à la moutarde – Mustard cheese fondue 27.-
Fondue aux bolets – Penny bun mushroom cheese fondue 29.-

Pâtes & Risotto

Tagliatelles fraîches à la sauce tomate maison Fresh tagliatelles with homemade tomato sauce	22.-
Tagliatelles fraîches à la sauce carbonara maison Fresh tagliatelles with homemade carbonara	24.-
Risotto à la tomate & Bâton Piquant des salaisons de Bagnes Tomato risotto with spicy bacon	29.-

Poisson

Filets de perche & sauce tartare maison Perch filets with homemade tartare sauce	35.-
---	------

Pour les Enfants

Frites allumette – Potato sticks fries	6.-	10.-
Tagliatelles fraîches au beurre Fresh tagliatelle with butter		11.-
Tagliatelles fraîches à la sauce tomate Fresh tagliatelle with tomato sauce		12.-
Frites allumette & Nuggets Chicken nuggets & Potato sticks fries		14.-



Viandes

Boucherie Chez Georgy Maret

**Nos viandes sont servies sur pierre ollaire avec une salade verte en entrée
trois sauces maison, jardinière de légumes & un accompagnement au choix**

Our meats are served on hot ollaire stone with a green salad as a starter
three homemade sauces, vegetables & a side of your choice

Entrecôte parisienne de bœuf, 220g Beef ribeye steak, 220gr	37.-
Rumsteak de bœuf, 220g Beef rumpsteak, 220gr	42.-
Filet de bœuf, 220g Beef filet, 220gr	49.-
Coquille d'agneau, 250g Lamb Filet, 250gr	44.-

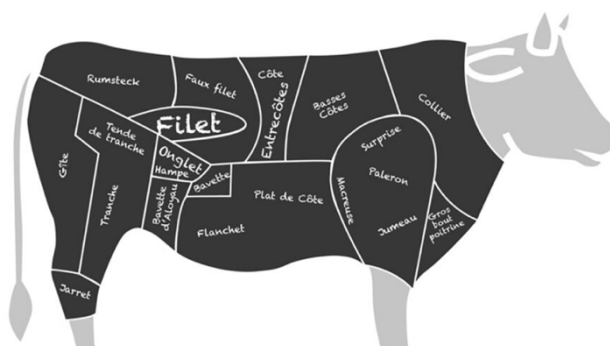
Accompagnements au choix – Sides

Frites allumettes – Tagliatelles fraîches – Riz – Jardinière de légumes
Potato sticks fries – Fresh tagliatelles – Rice - Vegetables

Burger Bagnard & frites allumettes – Bagnes cheeseburger & French fries Burger de bœuf, fromage de Bagnes, confit d'oignons rouges, tomates, salade & sauce cocktail Beefsteak, local cheese, red onions confit, tomatoes, salad & cocktail sauce	26.-
Tartare de Bœuf à l'Italienne coupé au couteau & frites allumettes Bœuf, Grana Padano, cornichons, câpres, échalotes, ciboulette, tomates séchées & pignons de pin Knife cutted raw beef, Grana Padano, gherkins, carpers, shallots, dried tomatoes, pine nuts & potato stick fries	38.-

La Potence

Filet de boeuf flambée au Cognac 220g par personnes (minimum 2 personnes) Servie avec une salade verte en entrée, riz blanc, cinq sauces maison & frites allumettes Flambeed beef filet with Cognac, served with salad as a starter, rice, five homemade sauces & potato stick fries	52.- p.p.
Supplément de filet de bœuf, 220g – Extra 220gr beef filet	45.-



Desserts Maison

Panna Cotta & coulis du moment	10.-
Cheesecake citron vert et spéculos en verrine	12.-

Coupes de Glaces Suisses

Coupe Danemark Crème glacé vanille, sauce chocolat & crème chantilly	7.50	11.-
Café Glacé Crème glacé café, espresso & crème chantilly		11.-
Coupe Baileys Crème glacé vanille arrosée de Baileys & crème chantilly	8.50	12.-
Coupe Apérolette Sorbet Orange sanguine arrosé d'Apérol & prosecco	8.50	12.-
Sorbet Valaisan Sorbet abricot arrosé d'Abricotine	8.50	12.-
Sorbet Williamine Sorbet poire arrosé de Williamine	8.50	12.-
Coupe Génépi Crème glacé aux herbes des Alpes arrosée de Génépi	8.50	12.-
Coupe Colonel Sorbet citron arrosé de Vodka	8.50	12.-

Les crèmes glacées « I Gelati » 4.- La boule

Vanille – Chocolat – Café – Almond & Salted Caramel – Pistache – Crème de Gruyère -
Herbes des Alpes – Cookie & Cream – Menthe & Chocolat – Fraise

Les sorbets « I Gelati » 4.- La boule

Citron – Abricot – Poire – Fruit de la passion & Ananas – Framboise – Orange sanguine

Suppléments :	
Crème Chantilly	1.50
Sauce chocolat maison	2.-

Homemade Desserts

Panna Cotta & coulis of the day	10.-
Jar of lime & speculos cheesecake	12.-

Swiss Ice Cream

Danemark Vanilla ice cream, homemade chocolate sauce & whipped cream	7.50	11.-
Iced coffee Coffee ice cream, shot of espresso & whipped cream		11.-
Baileys Vanilla ice cream with Baileys & whipped cream	8.50	12.-
Apérol sorbet Blood orange sorbet with Apérol and prosecco	8.50	12.-
Valaisan sorbet Apricot sorbet with Abricotine	8.50	12.-
Williamine sorbet Pear sorbet with Williamine	8.50	12.-
Génépi Alpine herbs ice cream with Génépi	8.50	12.-
Colonel Lemon sorbet with Vodka	8.50	12.-

Ice cream « I Gelati » 4.- scoop

Vanilla – Chocolate – Coffee – Almond & Salted Caramel – Pistachio – Double cream from Gruyère – Alpine herbs – Cookie & Cream – Mint & Chocolate – Strawberry

Sorbets « I Gelati » 4.- scoop

Lemon – Apricot – Pear – Passion fruit & Pineapple – Raspberry – Blood orange

Add :

Whipped cream	1.50
Homemade chocolate sauce	2.-