



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.

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

Ardoise Valaisanne « Les Salaisons de Bagnes » Viande séchée, jambon cru, lard, fromage de Bagnes & saucisse sèche Dried beef, dried ham, bacon, local cheese & dried sausage	20.-	29.-
Ardoise de viande séchée « Les Salaisons de Bagnes » Dried beef platter	22.-	31.-

Entrées

Salade verte – Green salad	6.-	12.-
Salade mêlée – Green salad with corn, beetroot, cabbage and carrots	8.-	14.-
Salade de chèvre chaud – Goat cheese salad Rouleaux de chèvre maison & miel, carottes, tomates cerise & mélange de graines Homemade goatcheese roll & honey, carrots, cherry tomatoes & seeds mix	18.-	24.-
Salade Villageoise Fromage de Bagnes, viande séchée, tomates cerise, mélange de graines, œuf & croûtons Local cheese, dried beef, cherry tomatoes, seeds mix, hard egg & croutons	19.-	26.-
Salade César – Caesar salad Filets de poulet, tomates cerise, copeaux de Grana Padano & croûtons Chicken breast filets, cherry tomatoes, Grana Padano & croutons		26.-

Spécialités Valaisannes

Toutes nos croûtes au fromage sont préparées avec du pain frotté à l'ail	
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.-

Tagliatelles fraîches

Sauce tomate maison	22.-
Fresh tagliatelles with homemade tomato sauce	

Sauce carbonara maison	24.-
Fresh tagliatelles with homemade carbonara	

Poisson

Filets de perche & sauce tartare maison	36.-
Perch filets with homemade tartare sauce	

Pour les Enfants

Frites allumette – Potato sticks fries	6.-	10.-
--	-----	------

Tagliatelles fraîches au beurre	11.-
Fresh tagliatelle with butter	

Tagliatelles fraîches à la sauce tomate	12.-
Fresh tagliatelle with tomato sauce	

Frites allumette & Nuggets	14.-
Chicken nuggets & Potato sticks fries	



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.-

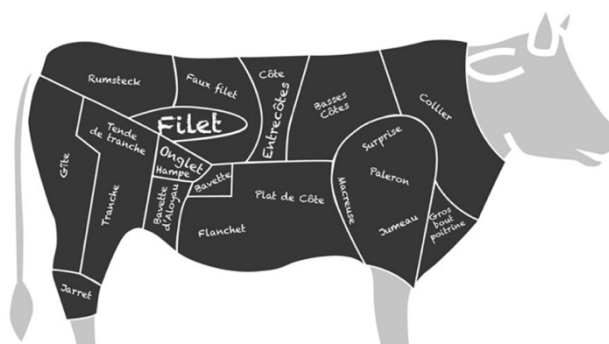
Accompagnements au choix – Sides

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 Boeuf, 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.-
--------------------------------	------

Coupes de Glaces Suisses

Coupe Danemark Crème glacée vanille, sauce chocolat & crème chantilly	7.50	11.-
Café Glacé Crème glacée café, expresso & crème chantilly		11.-
Coupe Baileys Crème glacée vanille arrosée de Baileys & crème chantilly	8.50	12.-
Coupe Frangelico Crème glacée noisette arrosée de Frangelico & 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 glacée 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 – Fraise – Coco - Noisette

Les sorbets « I Gelati »	4.- La boule
--------------------------	--------------

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

Suppléments :	
Crème Chantilly	1.50
Sauce chocolat maison	2.-

Homemade Desserts

Panna Cotta & coulis of the day	10.-
Apple & cinnamon crumble	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.-
Frangelico Hazelnut ice cream with Frangelico & 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 –
Alpine herbs – Cookie & Cream – Mint & Chocolate – Strawberry – Coconut – Hazelnut

Sorbets « I Gelati »	4.- scoop
----------------------	-----------

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

Add :	
Whipped cream	1.50
Homemade chocolate sauce	2.-