

# Restaurant-café des Châteaux

Alexandre Carruzzo

et son équipe

sont heureux de vous accueillir

La cuisine est assurée en continu le dimanche

Le restaurant-café des Châteaux propose également  
un service traiteur

Réservez en ligne :

[www.restaurant-cafe-des-chateaux-sion.ch](http://www.restaurant-cafe-des-chateaux-sion.ch)



# Restaurant-café des Châteaux

## Les entrées

Feuilleté de filet de lièvre et foie gras poêlé, mousseline de céleri à l'huile de truffe blanche	21.-
Velouté de potiron à la crème de marrons et à l'huile de pépins de courge	12.-
Risotto aux tomates fraîches « Intchiè no » et crevettes sautées à l'ail et au piment	19.- /28.-
Bruschetta au mélange de champignons frais et son œuf poché	14.-
Tartare de cerf parfumé à la noisette, Toasts au beurre salé et salade verte	21.- /37.-
Assortiment de salades du marché	10.-



# Restaurant-café des Châteaux

## La chasse

Escalope de cerf grillée, sauce porto aux échalotes	39.-
Joue de sanglier confite aux aïrelles	38.-
Selle de chevreuil à la sauce poivrade dès deux personnes, proposée en deux services	55.- p.p.
Filet de faisan à la sauce chasseur	36.-
Civet de cerf servi en cocotte	35.-

La chasse est accompagnées de légumes de saison  
et à choix de : spätzli, polenta crémeuse, nouille, riz ou pommes  
frites

Provenance de nos viandes : Suisse, Autriche, Argentine et  
Nouvelle-Zélande



# Restaurant-café des Châteaux

## Les plats

Filet de bœuf grillé	42.-
Sauce béarnaise	7.-
Beurre des Châteaux	6.-
Sauce au poivre vert	6.-
Escalope de veau viennoise, sauce aux dés de citron frais et aux câpres	39.-
Tartare de bœuf à l'avocat avec frites et toasts	27.- /37.-
Daurade royale grillée entière à l'huile de thym et citron frais	39.-

Nos plats sont accompagnés de légumes de saison  
et à choix de : spätzli, polenta crémeuse, nouille, riz ou pommes  
frites

Provenance de nos viandes : Suisse, Autriche, Argentine et  
Nouvelle-Zélande



# Restaurant-café des Châteaux

## Menu Tourbillon

Velouté de potiron à la crème de marrons  
et à l'huile de pépins de courge

Civet de cerf servi en cocotte

Crème renversée à l'Amaretto

55.-

## Menu Valère

Feuilleté de filet de lièvre et foie gras poêlé,  
mousseline de céleri à l'huile de truffe blanche

Escalope de cerf grillée, sauce porto aux échalotes

Macaron poire – chocolat

63.-



# Restaurant-café des Châteaux

## Menu Valère et Tourbillon

Tartare de cerf parfumé à la noisette,  
Toasts au beurre salé et salade verte

Bruschetta au mélange de champignons frais  
et son œuf poché

Filet mignon de chevreuil aux échalotes confites,  
sauce poivrade

Soufflé à la châtaigne et crème de marrons vanillée

80.-



# Restaurant-café des Châteaux

## La brisolée royale

(Disponible dès le début de la saison des châtaignes)

Châtaignes

Cinq sortes de fromages valaisans

Jambon cru

Viande séchée

Petit lard sec du val d'Anniviers

Raisins (selon arrivage)

Pommes ou poires

Pain de seigle

Flon saviésan

35.- pp

Supplément fromages

7.-pp

Supplément viande

7.-pp



# Restaurant-café des Châteaux

## Bien de chez nous

Assiette valaisanne	16.- /26.-
Assiette de viande séchée	17.- /27.-
Fondues	
Nature	25.-
Moutarde	26.-
Piment antillais	26.-
Poivre vert	26.-
Tomate	26.-

## Menu rouge et blanc pour deux

Assiette valaisanne à partager

Une fondue de votre choix

Sorbet Williamine

45.- p.p



# Restaurant-café des Châteaux

## Les desserts

Mille-feuille aux framboises d'automne	14.-
Macaron poire – chocolat	14.-
Soufflé à la châtaigne et crème de marrons vanillée	16.-
Crème renversée à l'Amaretto	13.-
Moelleux caramel au beurre salé et sorbet chocolat	15.-
Assortiment de fromages de la région	16.-

## Les glaces artisanales

Sorbet valaisan	12.-
Sorbet Williamine	12.-
Colonel	12.-
Café glacé	12.-
Coupe Danemark	12.-



# Restaurant-café des Châteaux

## Les sorbets

Framboise  
Fraise  
Abricot  
Citron de Sicile  
Citron vert  
Mangue  
Pomme verte  
Banane  
Poire William  
Fruit des bois  
Fruit de la passion  
Cacao (chocolat)

## Les glaces

Vanille  
Noix  
Chocolat blanc  
Crumble fruits rouges  
Pistache  
Confiture de lait  
Café arabica  
Caramel beurre salé  
Bulgare nature  
Bulgare fruits des bois

La boule de glace ou de sorbet	3.70
Supplément avec de la crème Chantilly	3.-
Supplément avec du chocolat	3.-

