



NOTRE PHILOSOPHIE

BIENVENUE À NOTRE TABLE

Ici, nous cuisinons avec le cœur, à partir de produits frais et de saison. Chaque plat est préparé maison, avec simplicité, respect et générosité.

Nous aimons le goût du vrai, celui des légumes du marché, des viandes et poissons choisis avec soin, et des petits détails qui font toute la différence.

INSTALLEZ-VOUS,
PRENEZ LE TEMPS ET SAVOUREZ
LE PLAISIR D'UNE CUISINE
SINCÈRE ET GOURMANDE

*La
Riante*

VALABLE UNIQUEMENT LE MIDI
DU LUNDI AU VENDREDI

SUGGESTIONS

Entrecôte de cheval (180g)
Frites, salade et sauce au poivre
+ Dessert du jour
25.00

Entrecôte de bœuf (180 g)
Frites, salade et sauce au poivre
+ Dessert du jour
25.00

Poêlée de légumes à la thaï
Légumes croquants sautés au wok, parfumés aux épices douces, servis avec du riz.
Entrée salade mêlée + Dessert du jour
25.00

Entrée Salade mêlée + Pâtes du moment
+ Dessert du jour
25.00

FORMULES DU MIDI

Plat du jour 18.50
Entrée + Plat 19.50
Plat + Dessert 19.50
Entrée + Plat + Dessert 21.50

SUPPLÉMENTS
BOISSONS
Minéral 3 dl + café 3.50
Minéral 5 dl + café 4.00

MENU ENFANTS

Salade verte
1 sirop à l'eau
Demi-entrecôte
Frites maison et légumes
ou
Aiguillettes de poulet
Frites maison et légumes
1 boule de glace
Parfum au choix
14.00

NOS TAPAS

Tartines chaude de chèvre chaud _____ 11.-

Camembert rôti _____ 15.-

Au piment d'espelette + Pain grillé

Croquetas au Serrano 6PCS _____ 15.-

Béchamel et serrano

Croquetas à l'espagnole 6PCS _____ 15.-

Béchamel et chorizo

Houmous et chips mexicaines _____ 9.-

Mini-Cheeseburgers 4 PCS _____ 18.-

*Bun brioché, steak haché, cheddar coulant,
oignons confits, street food*

Os à moelle gratiné _____ 20.-

Chapelure au parmesan ail et persil

Tartare du moment sur toast _____ 25.-

Foie gras poêlé sur pain brioché _____ 18.-

Planche de la Riente _____ 69.-

Assortiment de tapas du moment

Pour 4 pers. - 1 pers. supp. 17.-

Planche charcuterie et fromages _____ 32.-

Couteaux en persillade _____ 8.-

Sauce tartare 6PCS

Crevettes panko _____ 10.-

Sauce aigre douce 6PCS

Brochettes Satay au poulet 2PCS _____ 7.-

Nems 4pcs - Légumes _____ 10.-

Nems 4pcs - Bœuf _____ 12.-

Samoussa 4PCS - Thon, vache qui rit _____ 14.-

Ballotins Thaïs frits 4PCS - Porc _____ 18.-

NOS COCKTAILS

Rosé piscine 8.-

Sirop de pamplemousse ou de pêche

Moscow mule 12.-

Vodka, Ginger beer et citron vert

Hugo 10.-

Prosecco, sirop de sureau, eau gazeuse, menthe, citron vert

Gin tonic 12.-

Gin Hendricks, Schweppes et citron vert

Pina colada 12.-

Rhum blanc, glace pina colada, crème coco, jus d'ananas

Cocktails des îles 12.-

Vodka, sirop, fruit de la passion, jus d'ananas et sirop de vanille

Expresso Martini 12.-

Vodka, liqueur de café, sirop de canne, expresso

Irish Coffee 12.-

*Whisky Jameson, sirop de canne,
café, chantilly*

NOS SPRITZ

Le Classique 10.-

*Apérol, Prosecco, eau gazeuse, tranche
d'orange*

Le Campari 10.-

*Campari, Prosecco, eau gazeuse, tranche
d'orange*

Le limoncello 10.-

*Limoncello, Prosecco, eau gazeuse, citron
jaune*

Barbie spritz 10.-

*Sirop de framboise, lillet rosé, prosecco,
eau gazeuse, framboise*

LES MOCKTAILS

SANS ALCOOL

Virgin Moscow mule Fraise 8.50

*Ginger Beer, lime, purée de fraise et
menthe*

Virgin Pina colada 8.50

*Jus d'ananas, glace pina colada et
crème coco*

NOS ENTRÉES

Salade verte 🌿 🌾 🥤 _____ 7.-

Jeunes pousses et vinaigrette maison

Salade mêlée de saison 🌿 🌾 🥤 _____ 9.-

Légumes frais du marché, assaisonnement du chef

Escargots au beurre aux herbes 🌿 _____ 12.- / 22.-

Six ou douze pièces — beurre persillé et éclats d'ail doux

Velouté de courge 🌿 _____ 11.-

Croutons dorés, chips de lard croustillantes

Escalope de foie gras poêlée 🌿 _____ 24.-

Réduction de Merlot au miel du pays

Croustillant aux chanterelles 🌿 _____ 16.50-

Feuilleté doré, mesclun de salade

Salade d'endives et tome vaudoise rôtie 🌿 _____ 17.-

Jeu de chaud-froid, éclats de noix et vinaigre de pomme

🌿 : Végétarien - 🌾 : Sans gluten

🥤 : Sans lactose

LES VIANDES

Cordon bleu de volaille maison 🌾 _____ 34.-

*Garniture au jambon de Serrano et à la raclette d'Ayent,
sauce tomate maison et tagliatelles fraîches*

Ris de veau aux morilles 🌾 🥤 _____ 47.-

Rösti croustillant et légumes du moment

Entrecôte de bœuf au beurre maison 🌾 🥤 _____ 42.-

Entrecôte de bœuf du Paraguay (250g), frites et légumes

Entrecôte de cheval sauce au poivre 🌾 🥤 _____ 38.-

Entrecôte de cheval du Paraguay (250g), frites et légumes

Carré d'agneau 🌾 🥤 _____ 43.-

Jus corsé au thym et à l'ail, rösti et légumes

Filet de bœuf sauce aux bolets 🌾 🥤 _____ 48.-

*Filet de bœuf du Paraguay (250g), légumes et écrasé de
pommes de terre*

Tartare du moment 🌾 🥤 _____ 34.-

Coupé au couteau et préparé maison, frites et pain grillé

🌿 : Végétarien - 🌾 : Sans gluten

🥤 : Sans lactose

LES POISSONS

Filets de perche du Lötschberg 🌾 _____ 35.-
Sauce tartare maison, frites dorées.

Gambas à la Provençale 🌾 _____ 38.-
Non décortiquées — huile d'olive, ail, herbes du Sud, servies avec frites.

Gambas coco-ananas 🌾 🥤 _____ 33.-
Décortiquées — sauce douce et exotique, riz parfumé

LES PLATS VÉGÉTARIENS

Poêlée de légumes à la thaï 🌿 🌾 🥤 _____ 26.-
Légumes croquants sautés au wok, parfumés aux épices douces, servis avec du riz parfumé.

Tagliatelles fraîches aux morilles 🌿 🌾 🥤 _____ 36.-
Pâtes fraîches nappées d'une sauce crémeuse aux morilles, un plat riche en saveurs et en douceur.

Salade Biquette 🌿 🌾 _____ 26.-
Mélange de jeunes pousses et de légumes du marché, fromage de chèvre chaud, noix croquantes et vinaigrette maison

LES BURGERS

NOS BUNS SONT FAITS MAISON, MOELLEUX & DORÉS
SERVIS AVEC FRITES & SALADE

L'Ayentôt _____ 27.-

100% bœuf d'Hérens, raclette d'Ayent, sauce maison, salade, tomates

Le Fribourgeois _____ 27.-

100% bœuf d'Hérens, lard grillé, oignons caramélisés, bleu de Fribourg

Le Classique _____ 25.-

100% bœuf d'Hérens, salade, tomates, sauce maison

LES FONDUES

LES FONDUS AU FROMAGE

Fondue aux morilles 🌿 🌾 _____ 29.-

Crémeuse et parfumée, relevée par la saveur unique des morilles - Minimum 2 personnes

Fondue au poivre 🌿 🌾 _____ 27.-

Un caractère affirmé, relevé d'une touche de poivre noir - Minimum 2 personnes

Fondue nature 🌿 🌾 _____ 25.-

Classique et onctueuse, pour les amateurs de simplicité - Minimum 2 personnes

LA FONDUE VIANDE

Fondue de La Riente au bœuf épicé 🌿 🌾 🥤 45.-/p

Servie avec 250 g de viande de bœuf par personne, sauces ail, cocktail, tartare et piquante, accompagnée de frites et salade mêlée
Minimum 2 personnes

🌿 : Végétarien - 🌾 : Sans gluten

🥤 Sans lactose

DESSERTS

NOS DESSERTS SONT FAITS MAISON,
AVEC PASSION ET GOURMANDISE

Mousse au Toblerone _____ 9.-
Onctueuse et fondante, un grand classique suisse revisité par notre chef.

Tarte citron meringuée revisitée _____ 11.-
Une touche acidulée, une meringue légère et un croustillant parfait.

Crème brûlée _____ 9.-
À la vanille, caramélisée à la minute.

Cœur fondant au chocolat _____ 11.-
Glace vanille bourbon & nuage de chantilly

GLACES & SORBETS ARTISANAUX

Boules de glace ou sorbet au choix : (1 boule 3.80-)

Vanille, Chocolat du Mexique, Café Arabica, Rhum raisin, Caramel beurre salé, Pistache, Citron, Abricot, Noix de coco, Ananas, Fraise, Framboise, Mangue

Coupe Dame Blanche _____ 13.50-
Glace vanille, sauce chocolat chaud et chantilly.

Coupe Gourmande _____ 13.50-
Chocolat du Mexique, caramel beurre salé et vanille, finie d'un filet de chocolat chaud et d'un nuage de chantilly.

Coupe Fruits Rouges _____ 13.50-
Fraise, framboise et vanille, accompagnées d'un coulis de fruits rouges et d'un nuage de chantilly.

Coupe Tropézienne _____ 13.50-
Ananas, noix de coco et mangue, relevée d'un coulis exotique et d'un nuage de chantilly.

Coupe Valaisanne _____ 13.50-
Au choix : poires et Williamine ou abricots et Abricotine.

VINS BLANCS

	37,5CL	50CL	75CL
FENDANT « CAVE M&F CONSTANTIN, AYENT »	15.00		28.00
FENDANT « CAVE E.BETRISSEY, AYENT »		21.00	
JOHANNISBERG « CAVE E.BETRISSEY, AYENT »		27.00	38.00
PETITE ARVINE « CAVE M&F CONSTANTIN, AYENT »			45.00

VINS ROSÉS

	50CL	75CL
DÔLE BLANCHE « CAVE M&F CONSTANTIN, AYENT »	22.50	

VINS ROUGES

CAVE M&F CONSTANTIN, AYENT

	37,5CL	50CL	75CL
GAMAY	17.00	22.50	33.00
PINOT NOIR		23.50	36.50
SYRAH			49.00
MERLOT			47.00
MERLOT barrique			47.00
COMPLICE	30.00	38.00	
<i>Pinot noir, Diolinoir, Galotta</i>			
IMAGINE	44.00	69.00	
<i>Diolinoir, Cabernet, Syrah, Humagne</i>			

CAVE E.BETRISSEY, AYENT

	37,5CL	50CL	75CL
PINOT NOIR		26.50	36.50
HUMAGNE ROUGE			52.00
MYS'TERRE	19.00		42.00
<i>Pinot noir, Gamay, Gamaret, Diolinoir</i>			

VINS OUVERTS

	37,5CL	50CL	75CL
FAVI			45.00
« CAVE CELLIER DE SION »			
<i>Syrah, Diolinoir, Gamaret</i>			
CUVÉE 1858			70.00
« CAVE DES DOMAINES BONVIN »			
<i>Cornalin, Syrah, Humagne Rouge</i>			
SANG DE REINE	20.00	30.00	40.00
« CAVE A&C BETRISSEY, ST LÉONARD »			
<i>Syrah, Diolinoir, Gamaret, Pinot noir</i>			
ZANNA RISERVA 2018			70.00
<i>Italie - Montepulciano d'Abruzzo Colline T. DOCG</i>			

1DL FENDANT	3.70
« CAVE M&F CONSTANTIN »	
1DL JOHANNISBERG	5.70
« CAVE E.BETRISSEY »	
1DL. PETITE ARVINE	6.00
« CAVE M&F CONSTANTIN »	
1DL. HEIDA	6.50
« CAVE LES FILS MAYE »	
1DL. ROSÉ « PROVINS »	6.50
1DL GAMAY	4.00
« CAVE M&F CONSTANTIN »	
1DL PINOT NOIR	4.50
« CAVE M&F CONSTANTIN »	
1DL MYS'TERRE	6.00
« CAVE E.BETRISSEY »	

BOISSONS CHAUDES

ESPRESSO	3.50
CAFÉ	3.50
RENVERSÉ	4.00
CAPPUCCINO	4.20
LATTE MACCHIATO CARAMEL	4.80
CHOCOLAT OVOMALTINE	4.50
CHOCOLAT CAOTINA	4.50
CHOCOLAT VIENNOIS	5.00
THÉ	3.90
VERRE DE LAIT	3.00

APÉRITIFS

SUZE 4CL	5.50
RICARD 2CL	4.50
KIR	5.50
KIR PÉTILLANT	8.00
MARTINI Blanc/Rouge 4CL	6.00
CAMPARI 4CL	5.50
LONG DRINK	11.00
COUPE DE PROSECCO	7.00
ABSINTHE	5.50

DIGESTIFS

CARTE DES DIGESTIFS
Sur demande 6.50

JUS

CARTE DES JUS
Sur demande 4.50

MINÉRALES

COCA-COLA 33CL	3.90
COCA-COLA ZÉRO 33CL	3.90
FANTA 33CL	3.90
THÉ FROID PÊCHE 33CL	3.90
THÉ FROID CITRON 33CL	3.90
RIVELLA ROUGE 33CL	3.90
LIMONADE	3.90
SCHWEPPES	3.90
MINÉRALE 5DL	5.00
BITTER ROUGE	4.00
SIROP MORAND	1.50

CIDRE

CIDRE LE KERNÉ 3DL 6.00
CIDRE LE KERNÉ 75CL 19.00

EAUX

HENNIEZ Bleue 33cl 3.50
HENNIEZ Verte 50cl 4.90
HENNIEZ Verte 1L 9.00
SUPP. SIROP 0.30

BIÈRES

GALOPIN	2.50
MINI PRESSION	3.50
PRESSION	4.20
CHOPE	6.00
MINI PICON	3.50

Brasserie d'Anzère Muggas Mountain

BELGIAN TRIPLE	6.50
CITRON VERT & GINGEMBRE	6.50

BIÈRE PICON	5.50
CHOPE PICON	7.50
PANACHÉE	4.20
BIÈRE SANS ALCOOL	4.20

Brasserie du vieux chemin

BLONDE Clef des champs	6.50
BLANCHE Candor	6.50
AMBRÉE BROUE	6.50
BRUNE La Forteresse	

Brasserie Celsius

EFFE	6.50
Ambrée à la framboise	
MECABRICOT	6.50
Rousse aux abricots	
THYMBRÉE	6.50
Ambrée au thym	

BLANCHE	6.50
Au combava "Shiro"	
SESSION ALE «ZÉBU»	6.50
DUBBLE ALE «COUGAR»	6.50