



menu

les entrées

Salade verte	6
La croûte aux chanterelles	14 / 30
Escargots du Mont-d'Or 6 pièces gratinés au beurre maison	14
Assiette Valaisanne viande séchée, petit lard, jambon cru, saucisse, fromage du moment, pain de seigle, cornichons et petits oignons	17 / 27

le coin valaisan

Fondue moitié-moitié Fromagerie Martigny	25
Fondue aux tomates Fromagerie Martigny	27
Fondue aux bolets Fromagerie Martigny	29
Le rösti nature	20
fromage à raclette AOP de la Bâtiatz	+3
chèvre cendré de Trient, miel et noix	+5
jambon de campagne	+3
lard	+3
oeuf de Collonges	+2
oignons confits	+2
Croûte nature à la poêle	20
Croûte 2 étages	22
Croûte 3 étages	24

pour les enfants

Penne à la sauce tomate	14
Nuggets de poulet maison pommes frites	16

les desserts

La tarte aux fruits de saison, pâte maison	8
La tarte chocolat et caramel beurre salé, pâte maison	10
Le flan à la vanille et caramel	8
Assiette de fromages sélection du moment	14

la carte chasse "ultra-locale" du Vallon

Crème de marrons
et syphon de lard fumé
10

Crème de courge
et syphon de lard fumé
10

Terrine de gibier
au foie gras
16

Atriaux de chasse artisanaux
de la Boucherie Sur l'Alpe
tagliatelle au beurre, compote de pommes maison
et sauce foie gras au vin de Porto
26
avec garniture chasse
32

Civet de cerf et tagliatelle au beurre
oignons grelots, lardons, champignons
et garniture chasse
32

Médailles de cerf,
sauce poivrade
garniture chasse et spätzli
44

Médailles de chamois,
sauce Grand Veneur
garniture chasse et spätzli
46

la garniture chasse

poire au vin, purée de céleri,
choux rouges, marrons glacés et airelles



À l'exception de nos pommes frites,
tous les mets proposés sur notre
carte sont FAITS MAISON.

Provenance des viandes: Suisse

Prix en CHF TTC | en cas d'allergies, veuillez vous adresser au personnel



Boissons

les crus au verre

Fendant	4.50	Gamay	4.50
Pierrafeu, AOC Valais		Coqueret, AOC Valais	
Johannisberg	6	Pinot noir	6
Albert Biollaz, Chamoson		Grand Métral, AOC Valais	
Petite Arvine	7	Humagne rouge	7
Grand Métral, AOC Valais		Grand Métral, AOC Valais	
		Apologia Pink, rosé	4.50
		Provins, AOC Valais	

les apéritifs

Spritz Apérol	10
Hugo Saint-Germain	10
Ricard	6
Martini	6
Suze	6
Bitter, Crodino	5
Kir	6

les bières

Valaisanne à la pression, 2.5dl / 5dl	4.20 / 6.50
Pillows, White Frontier Session Wheat	7
Petite Lager, White Frontier blonde non filtrée	7
Cime de l'Est, 7PEAKS West Coast IPA	7
Epron, 7PEAKS American Pale Ale	7
Cathédrale, 7PEAKS American Wheat	7
Calanda 0.0% blonde sans alcool	5

les jus de fruits

Jus de pommes Iris Martigny	4.50
Jus de tomates Iris Martigny	5
Nectar d'abricot Iris Martigny	5
Nectar de poire Iris Martigny	5

les digestifs

Abricotine	6
Abricotine douce	6
Williamine	6
Williamine douce	6
Menthe Morand / Amaretto / Limoncello	6
Coing	6
Douce de coing	6
Génépi d'Anniviers	6
Pomme / Prune	6
Grappa blanche / Grappa brune	6 / 8
Aquavit	8

les minérales

Eau filtrée plate, 3.5dl / 5dl / 1l	3 / 4 / 7
Eau filtrée gazeuse, 3.5dl / 5dl / 1l	3 / 4 / 7
Punch maison 3dl	5
Coca Cola, Zéro 3.3dl	5
Thé froid pêche, citron 3.3dl	5
Sprite 3.3dl	5
Pepita 3.3dl	5
Rivella 3.3dl	5
Schweppes 2dl	5
Pot de sirop Morand 5dl / 1l	5 / 8

les boissons chaudes

Café, espresso	4
Renversé, cappucino	5
Double espresso	6
Earl grey, English breakfast, thé vert	4
Infusion menthe, verveine, camomille	4
Chocolat chaud ou froid	5
Ovomaltine chaud ou froid	5
Viennois chocolat ou café	5.50



les vins

les crus au verre

Fendant	Pierrafeu	2023	1 dl	4.50	75cl	31
Johannisberg	Albert Biollaz, Chamoson	2022	1 dl	6	75cl	42
Petite Arvine	Grand Métral	2022 / 23	1 dl	7	75cl / 50cl	49 / 32
Gamay	Coqueret, AOC Valais	2022 / 23	1 dl	4.50	75cl / 37.5cl	31 / 20
Pinot Noir	Grand Métral	2023	1 dl	7	75cl / 50cl	49 / 32
Humagne Rouge	Grand Métral	2023 / 21	1 dl	7	75cl / 50cl	49 / 32
Apologia Pink, rosé	Provins, AOC Valais	2023	1 dl	4.50	75cl	31

Grand Métral, AOC Valais, Provins

Heida	2023	50cl	42 / 28
Merlot	2023	75cl	42
Cornalin	2022	75cl / 50cl	42 / 28
Syrah	2022	75cl / 50cl	42 / 28



Auberge du Vallon de Van

SALVAN • VALAIS

Nous avons à cœur de faire de l'Auberge un espace convivial où chaque détail a été pensé pour que vous vous sentiez comme chez vous. Que vous veniez pour un repas en famille, entre amis ou pour un moment plus intime, nous mettons tout en œuvre pour vous offrir une expérience unique, alliant générosité et saveurs.

L'eau

Pour réduire notre empreinte carbone, nous avons identifié une solution simple : cesser d'importer de l'eau San Pellegrino en bouteilles de verre depuis l'Italie, un processus impliquant un transport coûteux en énergie et peu écologique. En plus de son impact environnemental, ce système représente un coût non négligeable pour notre restaurant. Nous avons donc opté pour une alternative locale et durable. L'eau que nous proposons est micro-filtrée, traitée et gazéifiée directement dans nos locaux. Ce service (**et non pas l'eau**) vous est proposé au tarif de CHF 3.- pour 3.5dl, CHF 4.- pour 0.5 litre et CHF 7.- pour 1 litre.



Le label Fait Maison

A l'exception de la mayonnaise utilisée pour notre sauce à salade ainsi que les pommes frites, tous les mets proposés sur notre carte sont FAITS MAISON et donc, entièrement élaborés à partir de produits traditionnels de cuisine et bruts, certifiés selon les critères du label «Fait Maison», établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food.