

Nos mets



Soupe _____	9.-
<i>avec pain au feu de bois de Patrick Cretton</i>	
Soupe + fromage _____	11.-
<i>avec pain au feu de bois et fromage de Liddes</i> 🍄	
Salade du jour _____	21.-
<i>avec herbes du St-Bernard</i> 🍄	
Assiette de la cabane _____	24.-
<i>suggestion du jour selon l'humeur de la gardienne et les produits locaux</i>	
Planchette de Mille _____	25.-
<i>avec salaisons de BTB</i> 🍄, <i>fromages d'Étiez et d'Orsières</i> 🍄	
Fondue _____	25.-
<i>avec Bagnes 4 de Liddes</i> 🍄 <i>et pain au feu de bois de Patrick Cretton</i>	
Rösti nature _____	19.-
<i>avec Bagnes 4 de Liddes</i> 🍄	
<i>avec Bagnes 4</i> 🍄 <i>et œuf de la Ferme des Planches</i> 🍄	
Enfants _____	12.-
<i>mini gratin de pâtes ou mini rösti</i>	
Tarte de Linz / Tarte aux abricots _____	9.-
<i>à base de beurre d'Orsières</i> 🍄, <i>farine de Bruson</i> 🍄, <i>œufs de la Ferme des Planches</i> 🍄 <i>et abricots du Valais ou de Bovernier</i> 🍄	
Panna cotta / Crème brûlée _____	9.-
<i>aromatisée aux infusions du St-Bernard</i> 🍄	

Dans nos suggestions, desserts du jour et repas du soir, nous utilisons du Bagnes 4 ou autres fromages de Liddes 🍄, d'Étiez 🍄 ou d'Orsières 🍄, de la farine de Bruson 🍄, des œufs de la Ferme des Planches 🍄, du beurre d'Orsières 🍄 et du pain cuit au feu de bois de Patrick Cretton.

**Nous aimons mettre du sens dans vos assiettes en vous proposant
des denrées cultivées dans notre vallée/Valais.
En association avec le label « le goût des cimes » du Grand-Entremont.**

N'hésitez pas à nous demander «d'où ça vient»!

Nos boissons




Tisane / Thé / Café _____ 3.50
tisanes du St-Bernard , thé Newbay et café la Semeuse

Thé au litre _____ 9.-

Chocolat Chaud _____ 4.-

Limonade pression 3dl _____ 4.50
de chez Malternative à Martigny, bio Valais

Alptea 3dl _____ 4.50
à base de plantes aromatiques bio du Grand Entremont  et du Valais central

Jus de pomme Valais 3dl _____ 4.50

Rivella 5dl / Appenzeller Bshorle 5dl _____ 6.-

Sirop 3dl _____ 3.50
Puippe à Bovernier 

Eau gazeuse 5dl / 1.5dl _____ 4.- / 8.-

Eau plate 1.5l _____ 8.-

Bière pression 3dl _____ 7.50
de chez Malternative à Martigny, bio Valais

Appenzeller bière blonde / panaché / sans alcool 5dl _____ 7.50

Nos vins proviennent de la Cave du Banneret Chamoson bio

Fendant verre / 5dl / 7.5dl _____ 5.- / 19.- / 32.-

Johannisberg 7.5dl _____ 38.-

Gamay verre / 5dl / 7.5dl _____ 5.- / 19.- / 32.-

Pinot noir 7.5dl _____ 38.-

Digestif _____ 6.-
Génépi Fiora , Abricotine AOP de Bovernier 



Un label, gage d'origine et de qualité

Le décor alpin des vals de Bagnes, d'Entremont et de Ferret ainsi que le savoir-faire de paysans et artisans passionnés donnent vie à des produits d'exception.

Des vallées verdoyantes aux alpages fleuris, le Grand Entremont a toujours le goût des cimes !



Le produit trouve son origine en montagne, dans le Grand Entremont.



Le produit contribue au maintien d'une agriculture dynamique.



Le produit est naturel, savoureux et ancré dans son terroir.