

NOS ENTRÉES

Salade estivale 15.-
Salade / Carotte / Tomate /
Fruit du moment / Mélange de graines

Maki d'omelette roulée farcie 17.-
Sérac de vache / Menthe / Coulis d'ortie

Mille feuille d'aubergines et courgettes grillées 20.-
Coppa / Fromage de chèvre
(possibilité en entrée végétarienne sans la coppa 17.-)

Tartine de Filet de truite de Vionnaz marinée 22.-
Condiment carotte / Estragon / Pickles

Planchette de nos montagnes Petite 18.- / Grande 32.-
Viande séchée / Jambon cru / Coppa /
Saucisse de brebis / Fromage

NOS PLATS

Spaghetti aux polpette de porc de la Nonna 25.-
Sauce tomate au basilic

Spaghetti aux champignons et sauce à la truffe 26.-
Crème montée à la ciboulette

Légumes de saison mijotés à l'indienne 29.-
Lentilles corail / mesclun d'herbes (ciboulette / persil / menthe)

Travers de Porc caramélisé au miel et thym citron 32.-
Cuisson 12h / Frites / Légumes de saison

Haut de cuisse de poulet à la bière cuivrée 34.-
Mousseline à l'ail noir

Tartare de veau coupé au couteau, à l'huile de cameline 38.-
Tomates séchées / Cerfeuil

Entrecôte de bœuf origine 200g 42.-
Frites / légumes de saison
Sauce truffe / Sauce au bleu de Fribourg / Beurre maison

ENFANTS -12

Sedanini sauce tomate au basilic 16.-

Poitrine de poulet sauce tomate crémée 18.-
Frites / Légumes de saison ou salade

Entrecôte de bœuf origine 120g 24.-
Frites / Légumes de saison ou salade

DESSERT

Éclair aux fraises Bio du Valais 14.-
Mousse verveine

L'entremets intense au chocolat Valhrona 66% 13.-
Éclats de noix caramélisées

Cheesecake déstructuré 12.-
Sérac de Brebis / Limoncello / Sablé spéculoos / Compotée d'abricots

Assiette de fromage du Pays 3 sortes 14.- / 5 sortes 20.-

ATTENTION

"NOUS VOUS INFORMONS QUE CERTAINS DE NOS PLATS PEUVENT CONTENIR
DES ALLERGÈNES. VEUILLEZ CONSULTER NOTRE PERSONNEL POUR PLUS
D'INFORMATIONS ET NOUS AVISER DE TOUTE ALLERGIE OU INTOLÉRANCE
ALIMENTAIRE AVANT DE COMMANDER"

RESTAURANT
JOHN'S
LODGE



CARTE SAISONNIERE
ET CONCEPT ÉCO RESPONSABLE

ÉLABORÉE PAR

Valerian Moret

"La nature offre à la fois ce qui nourrit le corps et le guérit émerveille l'âme, le cœur et l'esprit "
Pierre Rabhi

Nous avons à cœur de vous offrir une expérience culinaire authentique, en travaillant exclusivement avec des produits bruts que nous transformons dans notre cuisine. Afin de respecter notre engagement envers la qualité, nous collaborons autant que possible avec des producteurs bio et locaux. Que ce soit pour les fruits, légumes, produits laitiers, viande, œufs, ou même les boissons, chaque aliment que nous utilisons a une histoire. Notre objectif est de la continuer à travers nos plats. Nous souhaitons avant tout faire plaisir à nos clients tout en valorisant le travail essentiel de nos artisans, tels que les paysans, fromagers, maraîchers, vignerons et boulangers.

Bien que nous soyons un restaurant omnivore, nous tenons particulièrement à mettre en avant la richesse d'une cuisine végétarienne au fil des saisons. L'atmosphère de notre restaurant est tout aussi essentielle que la qualité gustative de nos plats. Nous nous engageons à vous offrir un cadre convivial, chaleureux, tranquille, et vivant, propice aux rencontres et aux échanges. C'est avant tout un endroit ouvert où il fait bon s'arrêter pour partager un moment agréable.

BON À SAVOIR

ORIGINE:

PAIN - SUISSE
VEAU - SUISSE
BŒUF - SUISSE
PORC - SUISSE
BREBIS - SUISSE
POULET - SUISSE
ŒUFS - SUISSE
TRUITE - SUISSE

Nos Agriculteurs et maraîchers:

Ferme Bio "**les Devins**", Sophie et Sébastien Grünenfelder (Les Mayens de Sion)

"**Cotcot**" ferme Bio des Roseaux Gérard et Eliane Constantin (Sion)

Maraîchers Bio Anne et Gregory Binggeli (Saillon)