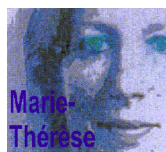


Notre sélection de crus au verre

Prix au dl – 1/2 dl sur demande – 4 personnes par table maximum



Cave La Liaudisaz
Marie-Thérèse Chappaz

Fully

Fendant/Chasselas

SFr. 4.00

Coteaux de Plamont – 2019 – Cave La Liaudisaz

Sec et tonique, floral, sèveux, pomme Granny, belle minéralité.



DEFAYES & CRETENAND
PROPRIETAIRES ENCAVEURS
LEYTRON

Humagne Blanche

SFr. 6.80

Leytron – 2018 – Defayes et Crettenand

Sec, fleurs de vigne, poire, floral, beau terroir, typée.



CAVE DES AMANDIERS
ALEXANDRE DELETRAZ • FULLY • SUISSE

Petite Arvine

SFr. 7.20

Fully – 2019 – Cave des Amandiers

Sec, vif et salin, agrumes blancs, zeste de pamplemousse, tendue.

DOMAINE CORNULUS

SAVIÈSE

Païen/Heida/Savagnin Blanc

SFr. 8.60

Cœur du Clos – 2018 – Domaine Cornulus

Sec, puissant, ananas flambé, exotique, curry blanc, beau terroir racé.



LES
BERNUNES
VALAIS
SUISSE

Gamay

SFr. 5.00

Les Bernunes – 2018 – Cave des Bernunes SA

Bouquet sauvage, fruits rouges, fraîcheur, élégant, finale soyeuse et fruitée.



PHILIPPOZ FRERES

Leytron

Humagne Rouge

SFr. 6.80

Leytron – 2017 – Philippez Frères

Belle expression, violette, sous-bois, réglisse, bois doux, épicé, élégant.



Sélection Excelsus

Jean-Claude Favre

Chamoson

Cornalin

SFr. 7.80

Excelsus Chamoson – 2018 – Sélection Excelsus

Dense, cerise noire, clafoutis, noyau de prune, concentré, girofle, épices.

DOMAINE
Jean-René Germanier
BALAUDAUD

Syrah

SFr. 9.00

Cayas – 2017 – Jean-René Germanier SA

Puissant, épicé, poivre, cannelle, fruits noirs, notes grillées.

Les Gourmandises de l'Œnothèque

Croc'Apéro		8.50
Bouchées gourmandes au fromage à Raclette, le bol de 5 pièces		
Assiette valaisanne	petite / grande	15.00 / 28.00
Assiette de viande séchée		19.00
Plat de viande séchée - 3 producteurs		29.00
Agneau séché de la vallée de Conches		19.00
Saucisse valaisanne		10.00
Fromages du Valais		15.00
Laiterie ou alpage selon saison, 5 sortes		
Assiette de rebibes		10.00
Terrine de campagne du Château		12.00
et son condiment de betteraves		
Tartare de bœuf à la valaisanne	petit / grand	16.00 / 32.00
Agrémenté de viande séchée, noix, eau-de-vie de poire, toasts		
Carpaccio de viande séchée		20.00
à l'huile de noisette et vieux fromage du Valais		
Assiette de nos cochons d'alpage	100 gr / 150 gr	20.00 / 30.00

Notre Kit'Apéro (pour environ 10 personnes)	128.00	120.00
--	-------------------	---------------

Il est composé de 10 bouchées Croc'Apéro, 1 grande assiette valaisanne, 1 plat de 3 viandes séchées (3 producteurs), 1 grande assiette de nos cochons d'alpage et de 2 terrines de saison.

Service et TVA 7.7% compris. Bedienung und Mehrwertsteuer inbegriffen . Service and all taxes included

Nos fondues au fromage

La fondue fait partie des grands classiques de la gastronomie helvétique et on l'apprécie pour sa convivialité et sa simplicité. Le Château de Villa prépare spécialement pour vous un savoureux mélange de fromages.

Fondue au fromage nature	24.00
Fondue au fromage aux échalotes	25.00
Fondue au fromage aux bolets	27.00
Fondue au fromage aux chanterelles	27.00
Fondue au fromage à la tomate servie avec des pommes de terre en robe des champs	26.00

Les accompagnements

Portion de courgettes au curry aigre-doux "maison"	5.00
Portion de petits légumes au vinaigre "maison"	5.00
Portion de chanterelles	11.00
Oeuf	1.00



Service et TVA 7.7% compris. Bedienung und Mehrwertsteuer inbegriffen . Service and all taxes included

Les douceurs

Coupes glacées, meringues et Sorbets artisanaux

Nos glaces et sorbets artisanaux sont confectionnés par des confiseurs de la région avec des produits naturels et de grande qualité. Nous vous proposons les parfums suivants :

Vanille - Poire - Pomme - Abricot du Valais

La Boule	3.00
Supplément crème fouettée	1.50
Sorbet Pomme et eau-de-vie de pomme	12.00
Sorbet Abricot et Douce d'Abricot du Valais	12.00
Sorbet Poire et Douce de William du Valais	12.00
Le Trio - dégustation de sorbets arrosés - pomme, poire, abricot	12.00

Meringue

Avec crème fouettée	7.00
Avec glace vanille	9.00
Avec glace vanille et crème fouettée	10.00

Informations & horaires

En cette période particulière, nos offres et nos horaires d'ouverture sont constamment adaptés aux circonstances et aux règles exigées par les autorités sanitaires.

Lundi – vendredi : 11h00 – 14h00 et 17h00 – 20h00

Le week-end : 11h00 – 20h00

L'horaire de fin de chaque service sera adapté selon météo et fréquentation.

Nous veillons à votre sécurité pour vous recevoir dans les meilleures conditions possibles. Nous comptons sur votre compréhension et votre participation pour que chacun respecte les gestes barrières et les recommandations en vigueur dans la lutte contre le Covid. Les tables ne pourront pas accueillir plus de 4 personnes, à l'exception des parents et enfants du même ménage.

Retrouver toutes les informations utiles sur www.chateaudevilla.ch

Service et TVA 7.7% compris. Bedienung und Mehrwertsteuer inbegriffen . Service and all taxes included