

Carte du Restaurant



Le meilleur du Valais

Slow Food®
Alliance des Chefs



GRAVÉ DANS MON COEUR.



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

Bien
plus
qu'un château

château villa
SIERRE



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

Bien
plus
qu'un château

château **villa**
de
SIERRE

Présentation du Château de Villa

Les premières pierres ont été posées au 15^e siècle pour ériger la partie où se trouve la tour octogonale. Le corps principal, qui abrite le restaurant, date du 17^e siècle. A la fin du 15^e siècle, la famille de Platea céda le Manoir à la famille de Preux dont les descendants habitent encore la région.



Le bâtiment, quasi abandonné depuis 1923 pour diverses raisons financières et de succession est racheté par des notables de Sierre en 1947, qui le revalorisent sous l'entité d'une Fondation à but non lucratif. Ils signent l'acte le 17 novembre 1951 avec l'idée de faire du Manoir un relais de promotion des produits valaisans.



Depuis 1953, le restaurant et l'œnothèque proposent des plats typiquement valaisans comme la dégustation de Raclette, des salaisons régionales ou une carte des crus du canton riche de plus de 700 références produites par 110 caves.



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



PRIX SUISSE DE L'ŒNOTOURISME

Prix d'honneur 2019

Le comité d'organisation du Prix Suisse de l'Œnotourisme a tenu à honorer

Château de Villa

pour son rôle précurseur dans le développement de l'offre et la promotion de l'œnotourisme en Suisse.

Prix suisse de l'œnotourisme
Schweizer Weintourismuspreis



Premio svizzero dell'enoturismo
Premi svizzer dal turissem da vin

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

Bien
plus
qu'un château

château villa
SIERRE



Convention de partenariat



Référence incontournable dans la mise en valeur des produits du terroir, le Château de Villa accueille en ses murs historiques un Restaurant, une œnothèque et un Sensorama qui offrent aux visiteurs « Le Meilleur du Valais ». Chaque produit proposé fait l'objet d'une sélection minutieuse et satisfait, sans aucun compromis, aux plus hautes exigences qualitatives. Dans un souci d'écoresponsabilité et de défense du patrimoine cantonal, la priorité est donnée aux productions valaisannes.

Vins de caractère, fromages aux notes florales, fruits et légumes vitaminés, salaisons authentiques, eaux-de-vie de tradition, pain de seigle original et épices rares, le Valais recèle de nombreux produits du terroir au goût exquis. De la plaine du Rhône, aux alpages de montagne en passant par les coteaux gorgés de soleil, le canton est un jardin des délices, où savoir-faire ancestraux se conjuguent aux créations culinaires audacieuses pour le pur plaisir des papilles.

Pour défendre leurs passions, les producteurs valaisans peuvent s'appuyer sur des Interprofessions ou des Associations qui fédèrent leur travail dans plusieurs secteurs agricoles. Ces organismes sont à l'origine de différents programmes de certification d'origine et de qualité en confirmant leur production par différents labels comme l'Appellation d'Origine Protégée (AOP), l'Indication Géographique Protégée (IGP), l'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) ou la « Marque Valais ».

Le Château de Villa s'engage

- ✓ à promouvoir et à vulgariser les produits suivants dans toutes ses activités en proposant en priorité :
 - les produits AOP–AOC–IGP du Valais.
 - les produits certifiés "Marque Valais".
 - les produits régionaux de saison.
- ✓ à identifier et mettre en exergue les éléments graphiques propres à chaque profession avec l'accord des partenaires.
- ✓ à mettre en valeur les Associations et Interprofessions comme siège gustatif pour leurs produits.

Les Interprofessions s'engagent

- ✓ à transmettre au Château de Villa les informations déterminantes pour la sélection des produits dans leurs domaines respectifs :
 - en primeur, les meilleurs résultats des sessions de taxation ou des concours agricoles.
 - les coordonnées complètes des meilleurs producteurs.
 - des supports graphiques libres de droits à des fins de promotion (logos, photos, cahier des charges...). L'usage des supports se fera sous la supervision des Interprofessions.
- ✓ à élire le Château de Villa comme siège gustatif de leurs produits en privilégiant leurs activités de promotion à travers le site de la Fondation du Château de Villa.



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



Boutique du Terroir – Vente à l'emporter

L'ensemble des gourmandises que vous pourrez déguster au Château de Villa est également disponible à l'emporter. Salaisons, fromage à Raclette, mélange à fondue, pains et autres produits de saison vous permettront de prolonger l'expérience culinaire chez vous en profitant des plus hautes exigences de notre minutieuse sélection gastronomique.

Une boutique à l'entrée du Château vous propose déjà différentes pièces prêtes à la vente. Vous pouvez également confier vos souhaits particuliers à notre équipe de service qui préparera votre commande avec le plus grand soin dans la mesure de nos disponibilités.

Nous dressons aussi sur demande vos plats valaisans « prêts à déguster ».

Un service sur mesure pour devenir de vrais ambassadeurs du terroir valaisan !

Fromage à Raclette 	le kilo	27.00
au lait cru, différents alpages selon saison, démorgé et mis sous-vide		
Saucisse aux racines rouges	la pièce	4.50
Saucisse du Château	la pièce	8.00
Lard sec du Valais - en bloc, sous vide, non tranché 	le kilo	39.00
Viande séchée du Valais - en bloc, sous vide, non tranché 	le kilo	89.00
Jambon cru du Valais - en bloc, sous vide, non tranché 	le kilo	60.00
Pain de seigle aux noix - le kilo, entier ou tranché	la pièce	9.00
Pain de seigle nature Simplon - le kilo, entier ou tranché 	la pièce	8.00
Mélange à fondue - sous vide, prêt à l'emploi	le kilo	30.00
Plat valaisan - viande séchée, jambon cru, lard sec, saucisse et fromage	150g	25.00
Panier garni valaisan - sur demande et selon choix du contenu	dès	50.00

Et une sélection de plus de **750 vins et spiritueux du Valais** à l'oenothèque et sur notre shop en ligne...



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

Prestation « Raclette à domicile »



Le Château de Villa met son savoir-faire à votre disposition en vous proposant une prestation de « Raclette à domicile ». Vous pouvez ainsi bénéficier de nos services directement chez vous tout en partageant un excellent moment de décontraction avec vos convives (dès 10 personnes).

Le concept « Raclette à domicile »

Notre racleur vient directement chez vous et vous présente 5 fromages du Valais au lait cru issus de notre propre sélection. Il prendra le soin de vous faire découvrir les différentes spécificités des fromages présentés et partagera avec vos invités les subtilités sensorielles et techniques qui accompagnent la véritable Raclette traditionnelle. Vous dégusterez à volonté les 5 fromages présentés tout en consacrant votre temps à recevoir vos hôtes. Le service du fromage est effectué par le racleur. Les personnes intéressées pourront s'initier aux gestes de la raclette en préparant quelques assiettes sous les conseils du racleur.

Sur demande, nous pouvons vous fournir des plats valaisans et une sélection de plus de 700 vins du Valais.

Détails de la prestation

Sont inclus :

- Le racleur
- Four à raclette électrique
- Fromages, cornichons, oignons, patates
- Les premiers 25km de déplacement depuis le Château de Villa

A prévoir de votre côté :

- Une table de 200 x 80 cm pour les fours
- Une table de service pour les fromages
- Une prise de 220v haute puissance
- La vaisselle de service
- Le personnel de service (hors raclette)
- Le nettoyage après service

Tarifs

Par adulte, dès 10 personnes	30.00
Par enfant de moins de 12 ans	20.00
Forfait pour 1 racleur (3 heures)	250.00
Heure supplémentaire, par racleur	50.00

Nous comptons 2 racleurs dès 50 personnes. A partir de 100 personnes, contactez-nous.

Les premiers 25 km sont compris dans le forfait. Au delà, nous comptons CHF 1.00 par km supplémentaire. L'accès au lieu de service doit pouvoir se faire en véhicule.



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



L'art de la fondue ou l'importance du savoir-faire...

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

Bien plus
qu'un château

château villa
SIERRE

Salaisons valaisannes

Les viandes sont choisies par une commission de dégustation désireuse de valoriser le travail des artisans valaisans en vous proposant le meilleur de leur production.

Les classiques

Saucisse valaisanne	100 gr	12.00
Assiette de petit lard sec du Valais 	120 gr	16.50
Assiette de jambon cru du Valais 	120 gr	24.00
Assiette valaisanne - viande séchée, lard, jambon cru, saucisse et fromage	60 gr	16.00
	150 gr	29.50
Assiette de viande séchée du Valais - 1 sorte 	60 gr	18.50
Assiette de viande séchée du Valais - 3 sortes de différents producteurs 	120 gr	31.00
	150 gr	35.00

Le cochon d'alpage

Une assiette spéciale vous est servie à partir de morceaux séchés de nos cochons d'alpage tout spécialement élevés pour le Château de Villa sur un cahier des charges particulièrement strict.

Le gras, pur et ferme, vecteur de goût, est conservé pour mieux apprécier la saveur authentique de ces produits artisanaux.

Le plat se compose des morceaux suivants :

Epaule - Noix - Longe (cuisse) - Carré (filet) - Lard

Assiette de nos cochons d'alpage	100 gr	22.00
	150 gr	33.00



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



Milan, Maître Racleur au Château de Villa

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

La Raclette du Valais

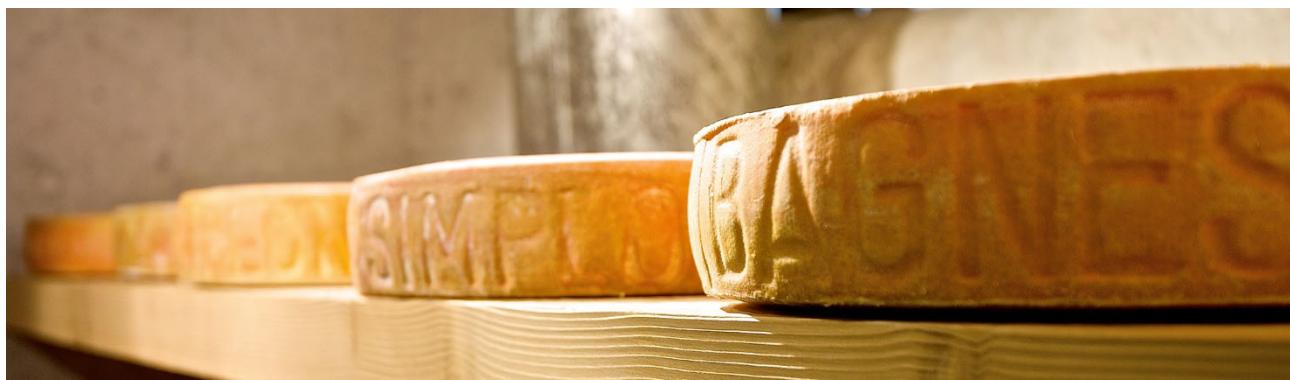


Véritable star du Château de Villa, la Raclette est servie sous la forme d'une dégustation de 5 fromages A.O.P. choisis parmi la production d'une vingtaine d'alpages ou de laiteries réparties sur l'ensemble du canton. Affinés avec soins, ils révèleront la typicité unique de chaque lieu de production.

Fabriquée exclusivement au lait cru afin de préserver l'authenticité des terroirs, la Raclette se déguste sans empressement, en prenant le temps de savourer un savoir-faire ancestral qui remonte au 16^e siècle.

Service du midi : dernière commande 14h00, service de la raclette jusqu'à 15h00.

Service du soir : dernière commande 21h30, service de la raclette jusqu'à 22h30.



Dégustation de 5 fromages - à discrédition 35.00

Dégustation de 5 fromages - à discrédition, avec une assiette valaisanne 48.00

Raclette de Brebis ou de Chèvre - servie à la portion, selon disponibilité 10.00

La Raclette est servie avec des pommes de terre en robe des champs, des cornichons et des petits oignons.

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



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

Les « Plus » du Château

Le Chef Pierre Cotard et sa brigade vous proposent des recettes conviviales et originales qui varient au fil des saisons. Laissez-vous guider par notre équipe pour profiter pleinement de nos suggestions...

En entrée

Salade verte	6.00
Salade mêlée	8.00 / 15.00
Terrine de sanglier "Maison" au foie gras de canard	18.00
Tartare de boeuf à la valaisanne	19.00
Viande de boeuf du pays, viande séchée, noix, eau-de-vie de poire, servi avec toasts et salade.	

La chasse

Terrine de sanglier "Maison" au foie gras de canard	18.00
Civet de Chevreuil - Spätzli aux seigles, marrons glacés, choux de Bruxelles et chou rouge.	35.00

Les classiques

Tartare de boeuf à la valaisanne	38.00
Viande de boeuf du pays, brunoise de viande séchée, noix, eau-de-vie de poire, toasts, salade et pommes de terre rôties du Château.	
Entrecôte de boeuf du pays	43.00
Beurre maison, pommes de terre au romarin, choux de Bruxelles et chou rouge.	
Risotto à la courge et champignons	25.00

La Brisolée (dès le 4 octobre)

Brisolée Traditionnelle	28.00
Châtaignes grillées, petit lard sec, 5 sortes de fromages du Valais, fruits de saison, trio de pains de seigle et tarte aux pommes	
Brisolée Royal - Servie comme une traditionnelle mais avec du jambon cru et de la viande séchée	35.00

Les desserts de saison

La verrine du Château - déclinaison entre chataignes et cassis	14.00
La crème brûlée de saison - à la fleur de sureau	10.00



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

Les Fondues du Château

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

La fondue de saison

Fondue au fromage au Merlot AOC 25.00

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

Œuf 1.00



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



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

Bien
plus
qu'un château

château **villa**
de
SIERRE

Tranches au fromage

Tranche au fromage nature	20.00
Tranche au fromage et oignons	23.00
Tranche au fromage, jambon et œuf	26.00
Tranche au fromage, oignons et œuf	26.00
Tranche au fromage, oignons, jambon et œuf	28.00



Assiette de fromages du Valais

Assortiment de 5 fromages du Valais - laiterie ou alpage 20.00
servi froid avec des pommes de terre en robe des champs.



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



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

Bien
plus
qu'un château

château **villa**
SIERRE

La Fondue Villa-Geoise

Une bonne alternative au mets au fromage pour passer un excellent moment de gourmandise autour du bœuf.

Uniquement sur réservation.

Dès 10 personnes.

La formule

Une tendre viande de bœuf marinée et épicee à souhait par la maison Fleury à Granges-VS, un bouillon « Bacchus » au vin affiné aux fines herbes aromatiques, 5 sauces maison, servie avec pommes du Château et salade mêlée en entrée.

La fondue "Villa-Geoise"

Par personne, 250g de viande inclus **48.00**

Avec dessert : sorbet Abricot arrosé d'Abriicotine, par personne **52.00**

Supplément de viande – 100g **12.00**



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



La Cave de Garde du Château de Villa et sa cuvée spéciale « Villa Soleja »

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

Bien plus
qu'un château

château **villa**
SIERRE

Desserts

Café du Château - café avec une ½ tarte du jour	7.00
Poire flambée à l'eau de vie de poire et sorbet poire	14.00
Cerises au kirsch	12.00
Crème brûlée du moment	10.00
La verrine du Château - selon saison	14.00
Meringue	
Avec crème fouettée	7.00
Avec glace vanille	9.00
Avec glace vanille et crème fouettée	10.00
Tarte du jour	6.00
Avec crème fouettée	7.00
Avec glace vanille	9.00
Avec glace vanille et crème fouettée	10.00

Coupes glacées 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 - Chocolat

La Boule	3.50
Supplément crème fouettée	1.50
Coupe Montagnarde - glace au genépi	12.00
Coupe du Cervin - glace vanille, sauce chocolat et crème fouettée	12.00
Coupe du Vignoble - glace vanille, raisin à la lie du Valais	12.00
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



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

Minérales, Infusions, Cidres et Jus du Valais



Eaux et thé froid du Valais

La carafe d'eau du Château (offerte si d'autres boissons commandées)		3.00
Eau Sembrancher - Sembrancher	37.5cl	4.50
Gazeuse ou plate	75cl	8.00
Thé froid – Bio Alp Tea	2dl	3.00
élaboré avec des plantes valaisannes (menthe, alchémille, plantain, verveine)	3dl	4.00

Jus de fruits et de légumes du Valais

Tomate – Iris Les Fruits de Martigny SA	25cl	5.50
Poire – Iris Les Fruits de Martigny SA	25cl	5.50
Nectar d'abricot – Iris Les Fruits de Martigny SA	25cl	5.50
Pomme – Iris Les Fruits de Martigny SA	25cl	5.50
Poire & Coing – Opaline à Orsières	25cl	6.00
Poire & Verveine – Opaline à Orsières	25cl	6.00
Pomme & Framboise – Opaline à Orsières	25cl	6.00
Raisin blanc – Les Vergers du Soleil à Granges	3dl	4.50

Limonade et cidre du Valais

Limonade à la framboise – Opalin Swiss Fine Bubbles à Orsières	33cl	6.00
Cidre sierrois brut – Colline de Daval à Sierre	7.5% Vol	75cl

élaboré comme un Champagne selon la méthode traditionnelle avec la variété Pink Lady

Infusions du Valais

Infusion de Rostal Grand Saint-Bernard	3.80
Verveine, camomille, sauge, menthe du Valais	



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

Minérales classiques, Café et Infusions

Bières valaisannes



La Marmotte - brassée à Crans-Montana - blonde	5.2 % vol.	33cl	6.00
L'Echappée - brassée à Martigny - Pale Ale	6.0 % vol.	37.5cl	7.50

Sodas et Jus suisses



Sinalco	33cl	4.50
Rivella - rouge	33cl	4.50
Limonade - Goba citron	33cl	4.50
Vivi Kola - Cola suisse depuis 1938 - classic ou zéro	33cl	5.00
Vivi Soda Bio - jus de pommes	33cl	5.00
Vivi Soda Bio - citron & gingembre	33cl	5.00

Les classiques

Jus d'orange - Granini	2dl	3.40
Schweppes Indian Tonic	20cl	4.50
Bière sans alcool - feldschlösschen	33cl	6.00

Cafés « Choucas » torréfiés à Crans - Montana et Chocolat chaud

Café et expresso	3.80
Double expresso	5.00
Renversé et cappuccino	4.80
Chocolat Chaud - Caotina	4.50

Thés

Thé noir - Twinings	3.80
Thé vert - Twinings	3.80

Infusions

Tilleul - Twinings	3.80
Cynorrhodon - Twinings	3.80



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

Les Eaux-de-Vie

Le Trio de dégustation d'eaux-de-vie d'Abricot (Morand AOP, Colline de Daval AOP, B. Dupont) 3 x 1cl	14.00
Le Trio de dégustation d'eaux-de-vie d'Abricot Millésimé (B. Dupont – 1989, 1999 et 2009) 3 x 1cl	18.00
Abricot	2cl 4cl
Colline de Daval - Abricotine AOP 	40% vol. 8.00 14.00
Distillerie Morand - Abricotine AOP 	43% vol. 6.00 10.00
Bernard Dupont	42% vol. 7.00 12.00
Abricool	40% vol. 8.00 14.00
Abricool - affinée en barrique	40% vol. 10.00 18.00
Poire	
Distillerie Morand - Williamine	43% vol. 6.00 10.00
Gilbert Devayes, Cave la Dôle Blanche - Poire William	42% vol. 6.00 10.00
Pomme	
Calvalais	40% vol. 6.00 10.00
Calvalais - Hors d'âge	40% vol. 8.00 14.00
Prune	
Abricool - Bérudge	38% vol. 8.00 14.00
Gregor Kuonen - Vieille prune en barrique	41% vol. 8.00 14.00
Mirabelle - Abricool	41% vol. 8.00 14.00
Cerise - Distillerie Morand - Vieux Kirsch	43% vol. 5.00 8.00
Coing - Abricool	40% vol. 8.00 14.00
Cassis - Abricool	38% vol. 9.00 16.00
Génépi	
Château Ravire - Génépi d'Anniviers	41% vol. 5.00 8.00
Rostal Grand Saint-Bernard	42% vol. 6.00 10.00
Gentiane - Abricool	38% vol. 10.00 18.00
Lie du Valais / Marc de Dôle - Distillerie Morand	43% vol. 4.00 6.00
Grappa	
Abricool - Muscat de Venthône	40% vol. 9.00 16.00
Grégor Kuonen - Esprit de Merlot	41% vol. 9.00 16.00
Gin valaisan - Alata/Distillerie Morand - Poire et genévrier	41% vol. 7.00 12.00



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

Les Liqueurs

Le Trio de dégustation de liqueur 3 x 1cl 9.00

Poire Williamine sur Fruit Morand AOP, Framboise Abricool, Abricot B. Dupont

4cl

Abricot

Distillerie Morand - Douce d'abricot	30% vol.	6.00
Bernard Dupont - Lie-Coeur	15% vol.	8.00
Abricool - Abricoolerie, cordial aux oeufs	15% vol.	8.00

Poire

Distillerie Morand - Douce de William	30% vol.	6.00
Distillerie Morand - Williamine® sur Fruit AOP	21.5% vol.	6.00

Coing

Distillerie Morand - Douce de coing	30% vol.	6.00
-------------------------------------	----------	------

Framboise

Abricool - liqueur de framboise	20% vol.	9.00
---------------------------------	----------	------

Génépi

Rostal Grand Saint-Bernard - liqueur de Génépi	25% vol.	6.00
--	----------	------

Myrtille

Grand-Père Cornut - liqueur de myrtilles	20% vol.	9.00
--	----------	------

Mûre

Grand-Père Cornut - liqueur Doux Murmure	20% vol.	9.00
--	----------	------

Citron

NG Liqueurs - liqueur de citrons bio	26% vol.	6.00
--------------------------------------	----------	------

Citron/Orange

NG Liqueurs - liqueur de citrons et d'oranges bio	26% vol.	7.00
---	----------	------



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



Merci de votre visite et au plaisir
de vous revoir bientôt au Château de Villa.



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

Bien
plus
qu'un château

château **villa**
de
SIERRE