

# 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 révèlent 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<sup>e</sup> siècle.

## LA RACLETTE

<b>Dégustation de 5 fromages</b> - à discrédition		38.-
<b>Dégustation de 5 fromages</b> - à discrédition, avec une assiette valaisanne		52.-
<b>Raclette de Brebis ou de Chèvre</b> - servie à la portion, selon disponibilité		8.-

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

**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.

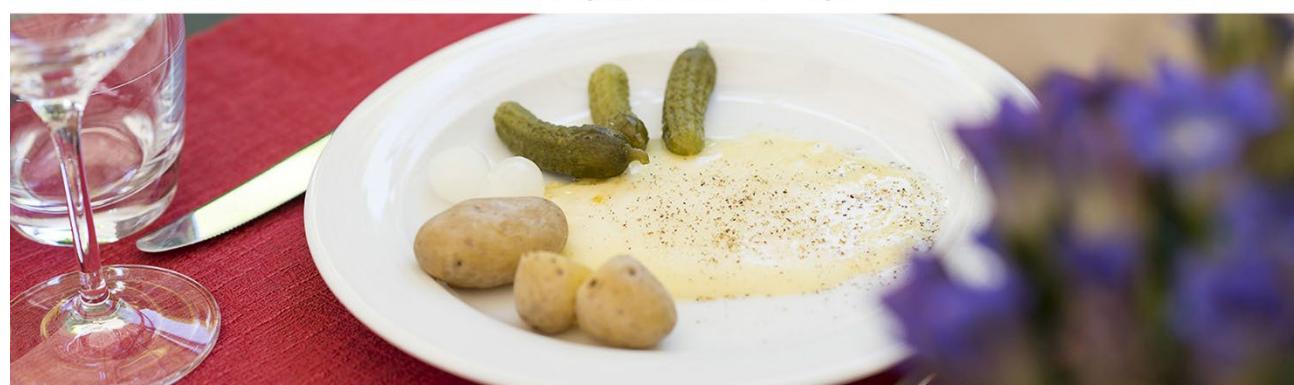
## LES ACCOMPAGNEMENTS

<b>Portion de courgettes au curry aigre-doux "maison"</b>	7.-
<b>Portion de petits légumes au vinaigre "maison"</b>	7.-
<b>Portion de chanterelles*</b>	12.-



« L'astérisque (\*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison »

Prix CHF, service et TVA 8.1% compris. CHF, Bedienung und Mehrwertsteuer inbegriffen. CHF, service and all taxes included



# SALAISSONS 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

---

<b>Saucisse valaisanne</b>		100 g	12.-
<b>Assiette de petit lard sec du Valais</b> 		120 g	17.-
<b>Assiette de jambon cru du Valais</b> 		120 g	24.-
<b>Assiette valaisanne</b> - viande séchée, lard, jambon cru, saucisse et fromage		60 g	17.-
		150 g	31.-
<b>Assiette de viande séchée du Valais</b> - 1 sorte 		60 g	19.50
<b>Assiette de viande séchée du Valais</b> - 3 sortes de différents producteurs 		120 g	32.-
		150 g	36.-

## 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 :

**Cou - Carré (filet) - Lard**

<b>Assiette de nos cochons d'alpage</b>		100 g	23.-
		150 g	34.-



« L'astérisque (\*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison »

Prix CHF, service et TVA 8.1% compris. CHF, Bedienung und Mehrwertsteuer inbegriffen. CHF, 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.

<b>Fondue au fromage nature</b>	<b>26.-</b>
<b>Fondue au fromage aux échalotes</b>	<b>28.-</b>
<b>Fondue au fromage aux bolets</b>	<b>29.-</b>
<b>Fondue au fromage aux chanterelles*</b>	<b>29.-</b>
<b>Fondue au fromage à la tomate*</b> - servie avec des pommes de terre en robe des champs	<b>28.-</b>

## LA FONDUE DE SAISON

---

<b>Fondue au fromage (voir avec le personnel de service)</b>	<b>29.-</b>
--	-------------

## LES ACCOMPAGNEMENTS

---

<b>Portion de courgettes au curry aigre-doux "maison"</b>	<b>7.-</b>
<b>Portion de petits légumes au vinaigre "maison"</b>	<b>7.-</b>
<b>Portion de chanterelles*</b>	<b>12.-</b>
<b>œuf</b>	<b>1.-</b>



« L'astérisque (\*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison »

Prix CHF, service et TVA 8.1% compris. CHF, Bedienung und Mehrwertsteuer inbegriiffen. CHF, service and all taxes included



## TRANCHES AU FROMAGE

---

Tranche au fromage nature	22.-
Tranche au fromage et oignons	25.-
Tranche au fromage, jambon et œuf	28.-
Tranche au fromage, oignons et œuf	28.-
Tranche au fromage, oignons, jambon et œuf	30.-



## CARTE POUR LES ENFANTS

---



## LES PLATS

---

<b>Raviolis frais boeuf d'Hérens et porc de la région</b> sauce tomate et jambon cru (production valaisanne)	15.-
<b>Hamburger de bœuf de la race d'Hérens</b>	15.-

## LES DESSERTS

---

**Nos parfums de glaces et sorbets :**

**Vanille, abricot, poire, pomme, chocolat**

La coupe des Chevaliers - glace / sorbet avec Smarties & crème fouettée

1 boule	6.50
2 boules	9.50

**Boule de glace**

**Avec crème fouettée**

4.-

1.50

**Livre de coloriage – l'Histoire du Valais vue par ses reines**

5.-

# LES « PLUS » DU CHÂTEAU

---

Le Chef Vincent Wiedmer 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

---

<b>Salade verte</b>	<b>7.-</b>
<b>Salade mélée</b>	<b>9.- / 18.-</b>
<b>Salade de truite Gravlax de Vionnaz aux agrumes</b>	<b>18.- / 28.-</b>
<b>Velouté de saison</b>	<b>12.-</b>
<b>Tartare de boeuf à la valaisanne</b>	<b>19.50</b>

Viande de boeuf du pays, viande séchée, noix, eau-de-vie de poire, ketchup, servi avec toasts et salade.

## LES CLASSIQUES

---

<b>Ravioli frais du moment 100% Valaisan*</b> (production valaisanne à Eyholz)	<b>28.-</b>
<b>Tartare de boeuf à la valaisanne</b> Viande de boeuf du pays, brunoise de viande séchée, noix, eau-de-vie de poire, ketchup, toasts, salade et pommes de terre rôties du Château.	<b>39.-</b>

**Le veau d'Hérens élevé au cœur du bois de Finges** selon arrivage



**sur demande**



« L'astérisque (\*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison »

Prix CHF, service et TVA 8.1% compris. CHF, Bedienung und Mehrwertsteuer inbegriffen. CHF, service and all taxes included



# DESSERTS

<b>Café du Château</b> - café avec une ½ tarte du jour	7.-
<b>Poire flambée à l'eau de vie de poire et sorbet poire</b>	14.-
<b>Cerises au kirsch*</b>	12.-
<b>Crème brûlée du moment</b> - selon saison.	12.-
<b>La mousse au chocolat selon l'humeur du Chef</b>	12.-
<b>Meringue*</b>	
Avec crème fouettée	7.-
Avec glace vanille	10.-
Avec glace vanille et crème fouettée	11.-
<b>Tarte du jour*</b>	7.-
Avec crème fouettée	8.-
Avec glace vanille	11.-
Avec glace vanille et crème fouettée	12.-

## Coupes glacées et Sorbets artisanaux

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

**Vanille - Poire - Pomme - Abricot du Valais - Chocolat - Génépi**

<b>La Boule</b>	4.-
Supplément crème fouettée	1.50
<b>Coupe du Cervin</b> - glace vanille, sauce chocolat et crème fouettée	14.-
<b>Glace Génépi</b> et liqueur de génépi	12.-
<b>Sorbet Pomme</b> et eau-de-vie de pomme	12.-
<b>Sorbet Abricot</b> et Douce d'abricot du Valais	12.-
<b>Sorbet Poire</b> et Douce de William du Valais	12.-
<b>Le Trio</b> - dégustation de sorbets arrosés - pomme, poire, abricot	15.-



« L'astérisque (\*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison »

Prix CHF, service et TVA 8.1% compris. CHF, Bedienung und Mehrwertsteuer inbegriffen. CHF, service and all taxes included





## CHÂTEAU DE VILLA

*Le Royaume des Terroirs*



Depuis plus de 70 ans, la Fondation du Château de Villa officie comme ambassade officielle des produits du terroir valaisan. A ce titre, nous sélectionnons pour vous les meilleurs produits AOP ou IGP pour confectionner des recettes authentiques répondant aux exigences du label « Fait Maison »

A l'honneur : les mets au fromage, telle que notre fameuse raclette aux 5 fromages de lait cru, nos fondues ou encore nos viandes séchées issues de notre propre production de cochons d'alpages et autres salaisons valaisannes.

Notre chef de cuisine vous propose également une carte des mets de saison composée de produits frais et savoureux.



### INFOS ALLERGÈNES

Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande de votre part. Provenance du pain : Suisse



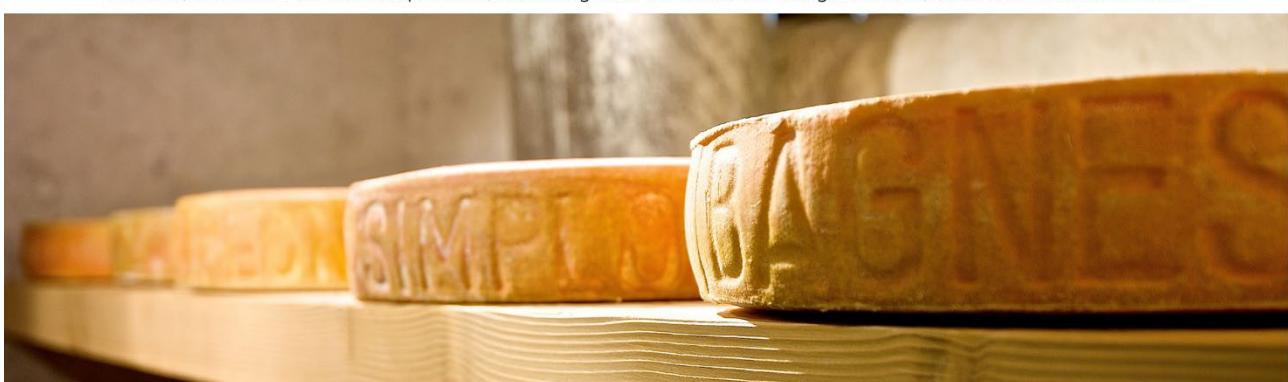
### CONNEXION WI-FI

Réseau SSID : chateaudenvilla - Mot de passe : chateauvilla



« L'astérisque (\*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison »

Prix CHF, service et TVA 8.1% compris. CHF, Bedienung und Mehrwertsteuer inbegriffen. CHF, service and all taxes included



# MINÉRALES, INFUSIONS, CIDRES, BIÈRES ET JUS - VS

## EAUX ET THÉ FROID DU VALAIS

<b>La carafe d'eau du Château</b> (offerte si d'autres boissons sont commandées)		3.-
<b>Eau Minérale</b> - Sembrancher -		37.5cl 75cl 33cl
Gazeuse ou plate		5.- 9.-
<b>Thé blanc à la pêche Bio</b> - Swiss Craft		5.-

## JUS DE FRUITS DU VALAIS

<b>Poire</b> – Iris Les Fruits de Martigny SA		25cl	5.50
<b>Nectar d'abricot</b> – Iris Les Fruits de Martigny SA		25cl	5.50
<b>Pomme</b> – Iris Les Fruits de Martigny SA		25cl	5.50
<b>Raisin</b> – Cave Colline de Daval		25cl	5.50
<b>Nectar de pêche</b> – Opalin à Vétroz		25cl	5.50

## LIMONADE, SODAS ET CIDRE DU VALAIS

<b>Bondzô cola</b> - 1er cola valaisan - Swiss Craft		33cl	5.-
<b>Limonade Bio</b> - Swiss Craft		33cl	5.-
<b>Limonade Bio à l'abricot du Valais</b> – Opalin Swiss Fine Bubbles à Vétroz		33cl	6.-
<b>Limonade Bio aux pommes du Valais</b> – Opalin Swiss Fine Bubbles à Vétroz		33cl	5.-
<b>L'Orthéria thymus à base d'ortie et de thym</b> – L'Orthéria à Saillon		33cl	6.-

## BIÈRES VALAISANNES

<b>Hoppy People</b> - brassée à Sierre - Ambrée Porn Star India Pale Ale	6.1 % vol.	33cl	6.50
<b>Hoppy People</b> - brassée à Sierre - 24/7 Session IPA	3.6 % vol.	33cl	6.50
<b>White Frontier</b> - brassée à Martigny - Pale Ale ambrée	5.0 % vol.	33cl	7.-
<b>Bière sans alcool</b> - bière Valaisanne	0.0 % vol.	33cl	6.-



« L'astérisque (\*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison »

Prix CHF, service et TVA 8.1% compris. CHF, Bedienung und Mehrwertsteuer inbegriffen. CHF, service and all taxes included



# MINÉRALES CLASSIQUES, CAFÉ ET INFUSIONS

## SODAS ET JUS SUISSES

<b>Sinalco</b>	33cl	5.-
<b>Rivella - rouge</b>	33cl	5.-
<b>Vivi Kola - Cola suisse depuis 1938</b> - classic ou zéro	33cl	5.-
<b>Jus d'orange</b> - Granini	30cl	5.-
<b>Schweppes Indian Tonic</b>	20cl	5.-

## CAFES « CHOUCAS » TORREFIES A CRANS - MONTANA ET CHOCOLAT CHAUD

<b>Café et expresso</b>	4.-
<b>Double expresso</b>	6.-
<b>Renversé et cappucino</b>	5.-
<b>Chocolat Chaud - Caotina</b>	5.-

## THÉS

<b>Thé noir</b> - Twinings	4.-
<b>Thé vert</b> - Twinings	4.-

## INFUSIONS DU VALAIS

<b>Infusions de Rostal Grand Saint-Bernard</b>	 4.-
<b>Plusieurs variété à choix :</b> Verveine, camomille, sauge, menthe du Valais, mélisse.	

## INFUSIONS

<b>Tilleul</b> - Twinings	4.-
<b>Cynorrhodon</b> - Twinings	4.-



« L'astérisque (\*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison »

Prix CHF, service et TVA 8.1% compris. CHF, Bedienung und Mehrwertsteuer inbegriffen. CHF, service and all taxes included



# LES EAUX-DE-VIE

---

<b>Le Trio de dégustation d'eaux-de-vie d'abricot (Morand AOP, Colline de Daval, B. Dupont) 3 x 1cl</b>	<b>15.-</b>
<b>Le Trio de dégustation d'eaux-de-vie d'abricot Millésimé (B. Dupont – 1986, 1996, 2016) 3 x 1cl</b>	<b>19.-</b>

## Abricot

Colline de Daval	43% vol.	2cl	4cl
Distillerie Morand - Abricotine AOP 	43% vol.	8.-	14.-
Bernard Dupont	42% vol.	7.-	12.-
Abricool	40% vol.	8.-	14.-
Abricool – affinée en barrique	40% vol.	9.-	16.-
		12.-	22.-

## Poire

Distillerie Morand - Williamine	43% vol.	7.-	12.-
Distillerie Morand - Vieille Williamine	41% vol.	9.-	16.-
Gilbert Devayes, Cave la Dôle Blanche - Poire William	42% vol.	7.-	12.-
Distillerie o2Vie, - Poire William	42,6% vol.	7.-	12.-

## Pomme

Calvalais 3 ans	40% vol.	7.-	12.-
Calvalais - Hors d'âge 10 ans	40% vol.	11.-	20.-
Colline de Daval	40% vol.	8.-	14.-

## Prune

Abricool - Bérudge	38% vol.	9.-	16.-
Gregor Kuonen - Vieille prune	41% vol.	9.-	16.-
Distillerie Morand - Vieille Prune	41% vol.	9.-	16.-

## Mirabelle

Abricool	41% vol.	9.-	16.-
----------	----------	-----	------



« L'astérisque (\*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison »

Prix CHF, service et TVA 8.1% compris. CHF, Bedienung und Mehrwertsteuer inbegriffen. CHF, service and all taxes included



## LES EAUX-DE-VIE

---

			2cl	4cl
<b>Cerise</b>				
Distillerie Morand - Vieux Kirsch	43% vol.		6.-	10.-
<b>Coing</b>				
Abricool	40% vol.		9.-	16.-
<b>Cassis</b>				
Abricool	38% vol.		10.-	18.-
<b>Génépi</b>				
Château Ravire - Génépi d'Anniviers	41% vol.		6.-	10.-
Rostal Grand Saint-Bernard	42% vol.		7.-	12.-
<b>Gentiane</b>				
Abricool	38% vol.		11.-	20.-
<b>Lie du Valais / Marc du Valais</b>				
Distillerie Morand	43% vol.		5.-	8.-
Denis Mercier	45% vol.		6.-	10.-
<b>Grappa</b>				
Abricool - Muscat de Venthône	40% vol.		10.-	18.-
Cave du Vieux Moulin, Vétroz - " Spiritus Vitis Aminea" 5 ans d'âge	43% vol.		11.-	20.-
<b>Gin valaisan</b>				
Gin d'Ei – Les Celliers de Vétroz - Distillerie Morand	40% vol.		8.-	14.-
<b>Whisky 1815 – Sempione</b>				
Distillerie Sempione Ltd	42% vol.		9.-	16.-



« L'astérisque (\*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison »

Prix CHF, service et TVA 8.1% compris. CHF, Bedienung und Mehrwertsteuer inbegriffen. CHF, service and all taxes included



# LES LIQUEURS

---

<b>Le Trio de dégustation de liqueur 3 x 1cl</b>	<b>12.-</b>
<b>Poire Williamine sur Fruit Morand AOP, Framboise Abricool, Abricot B. Dupont</b>	

	4cl
<b>Abricot</b>	
Distillerie Morand - Douce d'abricot	30% vol.
Bernard Dupont - Lie-Coeur	15% vol.
Abricool - Abricoolerie, cordial aux oeufs	15% vol.
<b>Poire</b>	
Distillerie Morand - Douce de William	30% vol.
Distillerie Morand - Williamine® sur Fruit 	21.5% vol.
<b>Coing</b>	
Distillerie Morand - Douce de coing	30% vol.
<b>Framboise</b>	
Abricool - liqueur de framboise	20% vol.
<b>Génépi</b>	
Distillerie o2Vie - liqueur de Génépi	40% vol.
Rostal Grand Saint-Bernard - liqueur de Génépi	25% vol.
<b>Myrtille</b>	
Grand-Père Cornut - liqueur de myrtilles	20% vol.
<b>Cassis</b>	
Grand-Père Cornut - liqueur de cassis	20% vol.
<b>Citron</b>	
NG Liqueurs - liqueur de citrons bio	26% vol.
<b>Edelweiss</b>	
Abricool - liqueur d'Edelweiss Edel'eis	37.5% vol.
	<b>18.-</b>



« L'astérisque (\*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison »

Prix CHF, service et TVA 8.1% compris. CHF, Bedienung und Mehrwertsteuer inbegriiffen. CHF, service and all taxes included



## LES CIGARES

---

<b>Davidoff Signature</b> 2000	21.-
<b>Davidoff</b> Anniversario Entreacto Short Corona	16.-
<b>Davidoff</b> Anniversario Spécial R	31.-
<b>Davidoff</b> Nicaragua Robusto	27.-
<b>Davidoff</b> Winston Chruchill Late Hour Robusto	31.-
<b>Davidoff</b> Escurio Gran Perfecto	27.-
<b>Davidoff Yamasa</b> Petit Churchill	19.-
<b>AVO XO</b> Intermezzo Robusto	18.-
<b>Romeo Y Julieta</b> n°2 Petit Corona	13.-
<b>Montecristo</b> Petit Edmondo	27.-
<b>Partagas</b> Série D4	28.-



« L'astérisque (\*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison »

Prix CHF, service et TVA 8.1% compris. CHF, Bedienung und Mehrwertsteuer inbegriffen. CHF, service and all taxes included



# PRESTATIONS SPÉCIALES SUR RÉSERVATION

## « 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).

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 du temps à recevoir vos hôtes, le service du fromage est effectué par le racleur. Les personnes intéressées pourront s'initier aux gestes du racleur en préparant quelques assiettes sous les conseils du racleur.

*Informations sur demande auprès du personnel ou sur notre site internet.*



## LA FONDUE VILLA-GEOISE

*dès 10 personnes.*

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.

<b>Par personne, 250g de viande inclus</b>	<b>52.-</b>
<b>Avec dessert : sorbet Abricot arrosé d'Apricotine, par personne</b>	<b>56.-</b>
<b>Supplément de viande – 100g</b>	<b>12.-</b>



« L'astérisque (\*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison »

Prix CHF, service et TVA 8.1% compris. CHF, Bedienung und Mehrwertsteuer inbegriffen. CHF, service and all taxes included



# CARTE SPÉCIALE DU WEEKEND – 14H00 À 17H00

## Samedis et dimanches

Le chef vous propose 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

<b>Salade verte</b>	7.-
<b>Salade mélée</b>	9.- / 18.-
<b>Tartare de boeuf à la valaisanne</b>	19.50

Viande de boeuf du pays, viande séchée, noix, eau-de-vie de poire, ketchup\*, servi avec toasts et salade.

### EN PLAT

<b>Tartare de boeuf à la valaisanne</b>	39.-
Viande de boeuf du pays, brunoise de viande séchée, noix, eau-de-vie de poire, ketchup, toasts, salade et pommes de terre rôties du Château.	

### LES SALAISONS

<b>Saucisse valaisanne</b>	100 g	12.-
<b>Assiette valaisanne</b> - viande séchée, lard, jambon cru, saucisse et fromage	60 g	17.-
	150 g	31.-
<b>Assiette de viande séchée du Valais</b> - 1 sorte 	60 g	19.50
<b>Assiette de viande séchée du Valais</b> - 3 sortes de différents producteurs 	120 g	32.-
	150 g	36.-
<b>Assiette de nos cochons d'alpage</b>	100 g	23.-
	150 g	34.-

### LES FONDUES DU CHÂTEAU

<b>Fondue au fromage nature</b>	26.-
<b>Fondue au fromage aux échalotes</b>	28.-
<b>Fondue au fromage aux bolets</b>	29.-
<b>Fondue au fromage aux chanterelles*</b>	29.-
<b>Fondue au fromage à la tomate*</b> - servie avec des pommes de terre en robe des champs	28.-



« L'astérisque (\*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison »

Prix CHF, service et TVA 8.1% compris. CHF, Bedienung und Mehrwertsteuer inbegriffen. CHF, service and all taxes included





## CHÂTEAU DE VILLA

*Le Royaume des Terroirs*



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

