

LA RACLETTE DU VALAIS



Véritable star du Château de Villa, la Raclette du Valais AOP est servie sous la forme d'une dégustation de 5 fromages AOP. choisis parmi la production d'une vingtaine d'alpages ou de laiteries réparties sur l'ensemble du canton. Affinés avec soins, ils révéleront 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.

LA RACLETTE

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

Dégustation de 5 fromages - à discrétion

Dégustation de 5 fromages - à discrétion, avec une assiette valaisanne



38.-

52.-

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

9.-

Une expérience Raclette flambée à l'Abricotine, en complément de la dégustation des 5 fromages

4.-

Pour accompagner votre Raclette «Atelier de dégustation les 6 couronnes »

5 cépages blancs différents + une expérience « Raclette flambée » à l'Abricotine.



20.-

LES ACCOMPAGNEMENTS

Portion de courgettes au curry aigre-doux "maison"

7.-

Portion de petits légumes au vinaigre "maison"

7.-

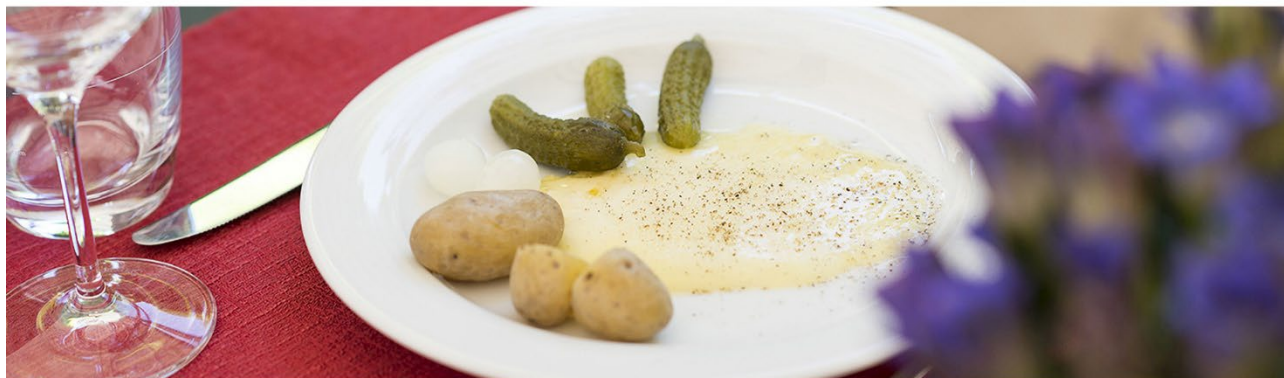
Portion de chanterelles*

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



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 g	12.-
Assiette de petit lard sec du Valais 	120 g	18.-
Assiette de jambon cru du Valais 	120 g	24.-
Assiette valaisanne	60 g	18.-
Viande séchée IGP, lard sec IGP, jambon cru IGP, saucisse et fromage	150 g	31.-
Assiette de viande séchée du Valais - 1 sorte 	60 g	20.-
Assiette de viande séchée du Valais - 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 – Epaule - Quasi

Assiette de nos cochons d'alpage	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.

Fondue au fromage nature	26.-
Fondue au fromage aux échalotes	28.-
Fondue au fromage aux bolets	29.-
Fondue au fromage aux chanterelles*	29.-
Fondue au fromage à la tomate* - servie avec des pommes de terre en robe des champs	28.-
Fondue de saison au fromage (voir avec le personnel de service)	27.-
Pour accompagner votre Fondue «Atelier de dégustation les 6 couronnes » 5 cépages blancs différents + une « expérience Abricotine ».	20.-

LES ACCOMPAGNEMENTS

Portion de cornichons et petits oignons	5.-
Portion de pommes de terre	4.-
Portion de courgettes au curry aigre-doux "maison"	7.-
Portion de petits légumes au vinaigre "maison"	7.-
Portion de chanterelles*	12.-
Œuf	1.-



« 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



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

Raviolis frais boeuf d'Hérens et porc de la région sauce tomate et jambon cru (production valaisanne)	15.-
Hamburger de bœuf de la race d'Hérens	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	4.-
Avec crème fouettée	1.50

Livre de coloriage – l'Histoire du Valais vue par ses reines	5.-
---	-----

LES « PLUS » DU CHÂTEAU

EN ENTRÉE

Salade verte	7.-
Salade mêlée	9.- / 18.-
Salade de truite Gravlax de Vionnaz aux agrumes	18.- / 28.-
Velouté de saison	12.-
Tartare de boeuf à la valaisanne	20.-
Viande de boeuf du pays, viande séchée, noix, eau-de-vie de poire, ketchup, servi avec toasts et salade.	

LES CLASSIQUES

Ravioli frais du moment 100% Valaisan* (production valaisanne à Eyholz)	28.-
Tartare de boeuf à la valaisanne	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.	
Entrecôte de boeuf – par l'artisan-boucher René Meyer à Tourtemagne	45.-
Beurre maison, pommes de terre sautées du Château et légumes de saison	

LA BRISOLÉE (du 5 octobre au 8 novembre)

Brisolée Royale	38.00
Châtaignes grillées à volonté, lard sec, jambon cru, viande séchée, 5 sortes de fromages du Valais, fruits de saison, trio de pain de seigle et tarte aux pommes.	
Moût de Gamay Rosé du Domaine des Muses	dl 3.00
Supplément salaison	60gr 12.00
Supplément fromage	5 sortes 8.00

RESERVEZ NOTRE BUFFET DE FROMAGES SUISSES

Seulement les 2, 3, 9, 16, 17, 23, 24 et 30 novembre 2026 dès 18h30 (réservation conseillée)



« 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

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

La Boule	4.-
Supplément crème fouettée	1.50
Coupe du Cervin - glace vanille, sauce chocolat et crème fouettée	12.-
Glace Génépi et liqueur de génépi	12.-
Sorbet Pomme et eau-de-vie de pomme	12.-
Sorbet Abricot et Douce d'Abricot du Valais	12.-
Sorbet Poire et Douce de William du Valais	12.-
Sorbet Citron et liqueur de citron	12.-
Le Trio - 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



*Le Trio valaisan
de sorbets artisanaux
Abricot, Poire, Pomme*



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 - PROVENANCE

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, du pain sans gluten et de la viande : Suisse



CONNECTION WI-FI

Réseau SSID : chateaudevilla - 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

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

JUS DE FRUITS DU VALAIS

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
Raisin – Cave Colline de Daval		25cl	5.50

LIMONADE, SODAS ET CIDRE DU VALAIS

Bondzô cola - 1er cola valaisan - Swiss Craft		33cl	5.-
Schorle de jus de raisin – Brasserie La Marmotte à Crans Montana		33cl	5.-
Limonade Bio - Swiss Craft		33cl	5.-
Limonade Bio à l'abricot du Valais – Opalin Swiss Fine Bubbles à Vétroz		33cl	6.-
Limonade Bio aux pommes du Valais – Opalin Swiss Fine Bubbles à Vétroz		33cl	5.-

BIÈRES VALAISANNES

Hoppy People - brassée à Sierre - Ambrée Porn Star India Pale Ale	6.1 % vol.	33cl	6.50
Hoppy People - brassée à Sierre - 24/7 Session IPA	3.6 % vol.	33cl	6.50
La Marmotte - brassée à Crans Montana – La Blonde	5.2 % vol.	33cl	6.-
La Marmotte - brassée à Crans Montana - La Blanche	5.4 % vol.	33cl	7.-
Bière sans alcool - 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

Sinalco	33cl	5.-
Rivella - rouge	33cl	5.-
Vivi Kola - Cola suisse depuis 1938 - classic ou zéro	33cl	5.-
Jus d'orange - Granini	20cl	3.-
Schweppes Indian Tonic	20cl	5.-

CAFES « SICAFE » TORREFIES A VETROZ ET CHOCOLAT CHAUD

Café et expresso	4.-
Double expresso	6.-
Renversé et cappucino	5.-
Chocolat Chaud - Caotina	5.-

THÉS

Thé noir - Crowning's	4.-
Thé vert - Crowning's	4.-

INFUSIONS DU VALAIS

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

INFUSIONS

Tilleul - Twinings	4.-
Cynorrhodon - Crowning's	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

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

Abricot

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

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

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

Le Trio de dégustation de liqueur 3 x 1cl			12.-
Poire Williamine sur Fruit Morand AOP, Framboise Abricool, Abricot B. Dupont			
			4cl
Abricot			
Distillerie Morand - Douce d'abricot	30% vol.		7.-
Bernard Dupont - Lie-Coeur	15% vol.		9.-
Abricool - Abricoolerie, cordial aux oeufs	15% vol.		9.-
Poire			
Distillerie Morand - Douce de William	30% vol.		7.-
Distillerie Morand - Williamine® sur Fruit	21.5% vol.		7.-
Coing			
Distillerie Morand - Douce de coing	30% vol.		7.-
Framboise			
Abricool - liqueur de framboise	20% vol.		10.-
Génépi			
Distillerie o2Vie - liqueur de Génépi	40% vol.		9.-
Rostal Grand Saint-Bernard - liqueur de Génépi	25% vol.		7.-
Myrtille			
Grand-Père Cornut - liqueur de myrtilles	20% vol.		10.-
Cassis			
Grand-Père Cornut - liqueur de cassis	20% vol.		10.-
Citron			
NG Liqueurs - liqueur de citrons bio	26% vol.		7.-
Edelweiss			
Abricool - liqueur d'Edelweiss Edel'eis	37.5% vol.		18.-



« 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 CIGARES

Davidoff Signature 2000	21.-
Davidoff Anniversario Entreacto Short Corona	16.-
Davidoff Anniversario Spécial R	31.-
Davidoff Nicaragua Robusto	27.-
Davidoff Winston Churchill Late Hour Robusto	31.-
Davidoff Escurio Gran Perfecto	27.-
Davidoff Yamasa Petit Churchill	19.-
AVO XO Intermezzo Robusto	18.-
Romeo Y Julieta n°2 Petit Corona	13.-
Montecristo Petit Edmondo	27.-
Partagas 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 détente 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 sur réservation

Une tendre viande de bœuf marinée et épicée à souhait par la maison Vito à Chippis, un bouillon « Bacchus » au vin affiné aux fines herbes aromatiques, 5 sauces maison, servie avec pommes du Château, salade mêlée en entrée et sorbet valaisan en dessert.

180gr de viande

48.-

250gr de viande

59.-

300gr de viande

69.-



« 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.

