










TERTIANUM

Manon des Sources



Carte de printemps

Carte des mets

	Prix Chf	Prix hôtes
Risotto du chablais aux asperges du Valais et morilles 	32.00	18.00
Agnolotti Primavera aux pignon et sa crème de cerfeuil   *entrée	14.00	9.00
Agnolotti Primavera aux pignon et sa crème de cerfeuil   *plat	24.00	13.00
Tartare de bœuf à l'ail des ours de Vionnaz (240g)  	31.00	22.00
<i>Sauce tomate Suisse Hugo Reitzel (Aigle), huile d'olive, Worcester sauce, cornichons câpres, petits oignons Suisses Hugo Reitzel Aigle), échalotes, fines herbes, épices, sel des Salines de Bex</i>		
Tartare de bœuf, sauce classique	29.00	20.00
Entrecôte de bœuf, beurre maison, frites et salade (180g)	32.00	18.00
Filets de perche de Loë (240g), sauce tartare maison, frites, salade mêlée.  	46.00	23.00
Gambas sauce maison, pommes frites, salade mêlée	30.00	20.00

*Asperges du producteur de fruits et légumes Spycher à Saillon

Desserts

Tartelette au citron vert meringuée	9.00	5.00
Coupe Romanoff (fraises du Valais)	12.00	6.00
Coupe de meringues crème double, boule de glace de la Gruyère	12.00	6.00
Dessert du jour	7.00	
Notre sélection de glaces est disponible sur demande		

* Fraises du producteur fruits et légumes Spycher à Saillon

* La livraison des asperges et des fraises valaisannes sera adaptée en raison des conditions météorologiques.

Par soucis de qualité, tous nos plats sont préparés à la minute, pour cette raison un temps d'attente peut être perçu.

Encaveur du mois

Cave 5 ^{ème} saison		1dl	7.5dl
Vin blanc AOC Valais	Petite Arvine "les liens"	7.50	48.00
Vin rouge AOC Valais	Assemblage "5 ^{ème} saison"	7.20	44.00

Découverte

Fruitex à Saxon

Vin pétillant à l'abricot 33cl	9.00
--------------------------------	------

TVA 8.1 % incl.

TERTIANUM

Manon des Sources

Snacks

Prix Chf

- ✓ Potage du jour Chf 7.-
- ✓ Petite assiette Valaisanne Chf 15.-
- ✓ Grande assiette Valaisanne Chf 28.-
- ✓ Buffet de Salade "assiette moyenne" Chf 11.-
- ✓ Buffet de Salade "grande assiette" Chf 18.-
- ✓ Omelette au jambon, fromage et fines herbes, champignons Chf 13.-
- ✓ Omelette nature Chf 10.-
- ✓ Portion de frites Chf 6.-
- ✓ Portion de fromages Chf 10.-
- ✓ Pâtes sauce à la tomate Chf 14.-
- ✓ Chicken nuggets, frites, légumes du jour Chf 15.-
- ✓ Sandwich minute (*jambon, fromage, jambon-fromage, thon, salami*) Chf 6.50.-
- ✓ Fruits Chf 1.5.-
- ✓ Yogourt Chf 1.5.-
- ✓ Pâtisserie du jour Chf 5.-

Provenance de nos viandes et poissons

- ✓ Bœuf (Suisse)
- ✓ Œufs (Suisse élevage en plein air)
- ✓ Fromage (Valais /Suisse)
- ✓ Poulet (Suisse)
- ✓ Jambon (Suisse)
- ✓ Salami (Suisse)
- ✓ Viandes qui composent l'assiette Valaisanne (Suisse)
- ✓ Gambas (Vietnam)
- ✓ Filets de perche (Valais /Suisse)

Provenance de notre pain

- ✓ Suisse
- ✓ France

TERTIANUM

Manon des Sources



Suggestion du moment

Asperges du Valais, jambon cru et mayonnaise maison

✓ Portion (350g)

Chf 30.00

✓ ½ portion (200g)

Chf 17.00

**Asperges du producteur fruits et légumes Spycher à Saillon .*

** La livraison des asperges valaisannes sera adaptée en raison des conditions météorologiques.*

Supplément de jambon cru du Valais AOP

Chf 8.00

** Pour des raisons de qualité le service des asperges se fera en deux services.*



✓ Nos producteurs locaux

Perches de Loë



La perche de Loë est 100% Suisse et grandissent dans une eau propre de montagne provenant du Lötschberg au pied des montagnes de Rarogne (VS). Elles ne sont pas traitées avec des médicaments ne des antibiotiques.

Risotto du Chablais

Le riz *du Chablais (Vionnaz)* est issu de l'agriculture durable favorisant la biodiversité.

Tartare Philippe Baratte, Agitateur de saveurs!

Viandes suisses et produits locaux.

Matières premières de haute qualité, labellisées, de production contrôlée.

Travail artisanal dans un esprit de durabilité et de formation.

Fruitex

Fruitex est une entreprise familiale implantée à Saxon, au cœur du Valais, lieu de prédilection pour un abricot au goût du terroir. Tous nos fruits sont issus de production intégrée, traités de manière contrôlée et conformes aux exigences "Suisse Garantie" et "SwissGAP".

Famille Max & Andrea Spycher

Famille Andrea et Max Spycher, producteur de fruits et légumes basé à Saillon.

Novena

Les pâtes Novena sont réalisées à base d'eau de source et des matières premières de choix. La production nécessite une faible consommation d'énergie et les pâtes sont certifiées Bio Suisse.

TERTIANUM

Manon des Sources

✓ Nos vins

Vin pétillant Fruitex

Un vin d'apéritif, très peu alcoolisé, pétillant et avec un léger sucre résiduel, le vin à l'abricot se veut dans la lignée du Moscato, servi glacé sur une terrasse ou en vin de dessert, vous serez étonné par la polyvalence de ce produit !

Petite Arvine "les liens"

L'amitié est l'un des liens les plus précieux que l'on puisse tisser. Les dix crus de cette gamme en sont le reflet : ils sont doux, puissants, généreux et authentiques. Formidable vitrine de la générosité de notre terroir, ils nous enchantent par la diversité des parfums et des saveurs qu'ils nous offrent. Ces vins sont parfaitement adaptés à chaque occasion de célébrer les différents liens qui nous unissent à la vie.

Assemblage 5^{ème} saison

Notre assemblage « 5e Saison » (Pinot Noir, Diolinoir, Syrah et Gamaret) est un vin résolument élégant. Il s'offre au regard dans une magnifique robe rouge aux reflets noirs. Puis il dévoile un nez épicé et complexe et, enfin, il nous comble par sa bouche riche et fruitée aux tanins souples mais bien présents.