



2173 m

R E S T A U R A N T

La Croix-de-Cœur

ÉTÉ 2022

SUMMER 2022

Entrées - Starters

CHF

	Entrée <i>As a starter</i>	Plat <i>As a main</i>
Assiette Valaisanne - Traditional Valais platter <i>A selection of local meats and cheeses</i>	18.-	29.-
Assiette de viande séchée - Charcuterie board <i>A selection of dried meats</i>	19.-	31.-
Sérac d'Isérables en trois façons - Sérac cheese d'Isérable served in three ways 🌱 Pané, en mousse et fumé <i>Breaded, foam and smoked</i>	18.-	
Os à moelle gratinés au sel de Guérande - Roasted bone marrow with crunchy salt	15.-	
Escabèche de truite rose et blanche, sauce aux agrumes et pommes natures juste tièdes <i>Escabeche marinade of pink and white trout, served with a citrusy sauce and perfectly warmed potatoes</i>	18.-	26.-
Potage du jour - Soup of the day	9.-	
Tartare de boeuf sur toast - Beef tartar on toast	18.-	
Sauté de champignons frais sur toast - Sauté of fresh mushrooms on toast	16.-	

Nos salades - Our salads

CHF

Salade de crudités - Mixed salad 🌱 🍷 Assortiment de crudités selon le chef <i>Chef's assortment of fresh salad ingredients</i>	8.50	14.-
La Tzoum-salade Panaché de salades, œuf poché, croûtons, lardons grillés, jambon, tomates cerises, champignons frais sautés <i>Salad leaves, poached egg, croutons, grilled bacon, ham, cherry tomatoes, sautéed fresh mushrooms</i>		22.-
Salade du pêcheur Panaché de salades, crevettes géantes, saumon fumé, filet de truite mariné, fruits et toast <i>Salad leaves, jumbo shrimp, smoked salmon, marinated trout filet, fruit and toast</i>		27.-
Salade Croix-de-Coeur Panaché de salades, demi-caille rôtie au romarin, terrine de foie gras de canard, gésiers confits, œufs de caille poché et toast <i>Salad leaves, roasted half quail with rosemary, duck foie gras terrine, confit gizzards, poached quail eggs and toast</i>		26.-
Salade d'alpage Panaché de salade, tomme panée, fromage d'alpage, viande séchée, pomme de terre et oignons rouges <i>Salad leaves, breaded Tomme cheese, alpine cheese, dried meat, potatoes and red onions</i>		26.-

Les suggestions de Dominique - <i>Dominique's suggestions</i>	CHF
Piccata milanaise, tagliatelles fraîches et sauce tomate au basilic <i>Piccata Milanese, fresh tagliatelle in a tomato and basil sauce</i>	42.-
Filet mignon de porc sauce charcutière, röstis grillés et légumes de saison <i>Pork tenderloin with meat sauce, grilled rösti and seasonal vegetables</i>	38.-
Tartare de bœuf à ma façon, frites et toast <i>My twist on beef tartar served with chips and toast</i>	32.-
Roastbeef maison cuit doucement, sauce tartare, frites et crudités <i>Home-made slow-cooked roast beef, tartar sauce, chips and vegetables</i>	28.-
Les pâtes - <i>Pasta</i>	CHF
Tagliatelles aux crevettes et sauce citronnée <i>Tagliatelle with shrimp and lemon sauce</i>	25.-
Tagliatelles à la bolognaise <i>Tagliatelle bolognese</i>	24.-
Tagliatelles au lard de Colonatta <i>Tagliatelle with bacon from Colonatta</i>	23.-
Tagliatelles aux légumes méditerranéens et oeuf au plat 🌱 <i>Tagliatelle with Mediterranean vegetables and a fried egg</i>	22.-
Les incontournables - <i>Specialities</i>	CHF
Röstis dorés au fromage 🌱 <i>Grilled rösti with cheese</i>	21.-
Röstis dorés aux légumes 🌱 <i>Grilled rösti with vegetables</i>	22.-
Röstis dorés aux lardons et fromage <i>Grilled rösti with bacon lardons and cheese</i>	23.-
Röstis dorés aux champignons 🌱 <i>Grilled rösti with mushrooms</i>	23.-
Röstis dorés aux lardons, fromage et oeuf <i>Grilled rösti with bacon lardons, cheese and egg</i>	24.-
Croûte au fromage 🌱 <i>Cheese croûte, a Swiss twist on cheese on toast</i>	21.-
Croûte au fromage et oeuf 🌱 <i>Cheese croûte with an egg</i>	22.-
Croûte au fromage, jambon et oeuf <i>Cheese croûte with ham and egg</i>	24.-
Croûte aux champignons - <i>Mushroom croûte</i> 🌱 <i>Champignons à la crème, persillade</i> <i>Mushrooms with cream, garlic and parsley</i>	23.-

Nos spécialités de viandes - *Our meat specialities*

CHF

Brochettes mixed grill - *Mixed grilled skewers*

Agneau, volaille, boeuf, lard, légumes et champignons

Lamb, poultry, beef, bacon, vegetables and mushrooms

36.-

Entrecôte d'Hérens sur ardoise - *Prime Hérens rib steak on a slate platter*

Accompagnée de gratin dauphinois, légumes, sauces café de Paris, poivre vert et champignons

Served with potato gratin, vegetables, and café de Paris, green pepper and mushroom sauce

45.-

Steak d'Hérens sur ardoise - *Hérens steak on a slate platter*

Accompagné de gratin dauphinois, légumes, sauces café de Paris, poivre vert et champignons

Served with potato gratin, vegetables, and café de Paris, green pepper and mushroom sauce

39.-

Proposition du marché - *A choice piece fresh from the market*

25.-

Origine des viandes: Boeuf : Suisse

Volaille : Union Européenne / Brésil - Poissons : Suisse/Indonésie

Porc : Suisse - Agneau : Suisse/Nouvelle-Zélande

Pour les allergènes, n'hésitez pas à demander à notre équipe

Origin of the meat: Beef: Switzerland

Poultry: EU / Brazil- Fish: Switzerland / Indonesia

Pork: Switzerland - Lamb: Switzerland / New Zealand

Please ask our team for information about allergens

Pour les enfants- *Children's menu*

Pour notre jeune clientèle l'ensemble de la carte est disponible en demi-portion et pour la moitié du prix affiché.

Valable uniquement pour les enfants jusqu'à 12 ans révolus.

Cela n'est malheureusement pas possible pour les mets suivants : Brochettes mixed grill et Entrecôte d'Hérens sur ardoise

Our younger customers can enjoy almost anything from the main menu, with a half-sized portion at half the price. Valid for children up to 12 years old only. The following meals are excluded from this: Mixed grilled skewers and Prime Hérens rib steak.

Desserts

CHF

Café gourmand - *Gourmet coffee*

Café servi avec une sélection de nos desserts

Coffee served with a selection of our desserts

13.-

Tiramisu maison - *Home-made tiramisu*

10.-

Tarte maison aux fruits de saison

Home-made seasonal fruit tart

8.-

Pana cotta aux petits fruits - *Panna cotta with mixed berries*

8.-

Salade de fruits frais - *Fresh fruit salad*

9.-

Nougat glacé maison et son coulis de petits fruits - *Home-made iced nougat with berry coulis*

10.-

Glaces - Ice creams and sorbets

CHF

Sorbet Valaisan - Valaisan sorbet

Sorbet abricot, Abricotine Morand 43°®

Morand 43°® apricot sorbet

11.-

Sorbet Williamine - Williamine sorbet

Sorbet poire, williamine Morand 43°®

Morand 43°® pear sorbet

11.-

Coupe Danemark - Danish sundaes

Glace vanille, sauce au chocolat et crème chantilly

Vanilla ice cream, chocolate sauce and whipped cream

11.-

Café glacé - Iced coffee

Glace café, sirop de café maison et crème chantilly

Coffee ice cream, home-made coffee syrup and whipped cream

11.-

Coupe Croix-de-Coeur- Croix-de-Coeur ice cream

Glace vanille, fruits frais et crème chantilly

Vanilla ice cream, fresh fruit and whipped cream

11.-

Coupe de fruits - Fruit bowl 

Myrtilles, fraises ou framboises

Blueberries, strawberries or raspberries

9.-

Coupe de fruits avec glace vanille et crème chantilly - Fruit bowl with vanilla ice cream and whipped cream

Myrtilles, fraises ou framboises

Blueberries, strawberries or raspberries

12.-

Supplément crème chantilly*Extra whipped cream*

1.50

La boule - Ice creams and sorbets by the scoop

Café, vanille, fraise, chocolat, passion, mangue, cassis, framboise, abricot, poire, citron

Coffee, vanilla, strawberry, chocolate, passion fruit, mango, blackcurrant, raspberry, apricot, pear, lemon

3.50

Minérales - Soft Drinks

2dl

2.5dl

3dl

4.5dl-5dl

1l

Valser gazeuse ou plate - *Sparkling or still water*

4.-

5.-

9.-

Coca-cola, Fanta, Sprite, Ice tea

4.20

5.50

Coca-cola Zéro - *Coke Zero*

5.50

Rivella Rouge/Bleu - *Rivella Red/Blue*

5.50

Jus de pomme gazeux - *Sparkling apple juice*

5.50

Jus de pomme naturel - *Natural apple juice*

4.80

6.-

Jus d'abricot naturel - *Natural apricot juice*

4.80

6.-

Schweppes

4.50

Red Bull classic / Red Bull light

6.-

Organics Orange black, Mate, Purple berry

6.-

Bières - Beers	2.5dl	3.3dl	5dl
Carlsberg Premium	5.-		7.-
1664 Blanche	5.50		8.-
Mont-Gelé	5.-		7.-
Feldschlösschen sans alcool - (<i>alcohol-free</i>)		5.-	

Apéritifs - Aperitifs	2cl	
Ricard, Pastis, Martini Bianco/Rosso	6.-	
Apérol Spritz	12.-	
Kir vin blanc - <i>White wine Kir</i>	6.-	

Spiritueux - Spirits	2cl
Distillerie MORAND :	
Douce d'Abricotine ^{30°} ® - Douce de Williamine ^{30°} ® - Douce de Coing ^{30°} ®	7.-
Hierba du Valais ^{31.5°} ® - Génépi Liqueur ^{32°} ® - Vieille Prune - Calvalais (pomme du Valais)	7.-
Abricotine sur fruits® - DISTILLERIE MORAND - Williamine sur fruit® - DISTILLERIE MORAND	7.-

Café/thé - Coffee/Tea	CHF
Thés et infusions - <i>Tea and herbal tea</i>	4.-
Café, Espresso, Ristretto - <i>Americano, espresso, ristretto</i>	4.-
Espresso double - <i>Double espresso</i>	5.80
Renversé (<i>White coffee</i>), Cappuccino, Latte Macchiato	4.60
Chocolat, Ovomaltine, chaud ou froid <i>Chocolate, Ovomaltine/ Hot or cold</i>	4.60
Café arrosé - <i>Boozy coffee</i> (abricotine-eau de vie d'abricots - williamine - coing) (<i>apricot, pear or quince liquor</i>)	8.-
Bombardino	7.50



Vins ouverts - <i>Wines served by the glass or pitcher</i>	1dl	5dl	
Fendant AOC VS, DOMAINES ROUVINEZ - SIERRE	4.60		23.-
Johannisberg Goutte d'Or AOC VS, PHILIPPE VARONE VINS - SION	6.00		27.-
Gamay, FILS MAYE - RIDDES	4.20		20.-
Dôle, DOMAINES ROUVINEZ - SIERRE	5.00		25.-
Pinot noir Coteaux de Sierre AOC VS, DOMAINES ROUVINEZ - SIERRE	5.50		23.-
Rosé de Gamay, DOMAINES ROUVINEZ - SIERRE	4.20		20.-
Dôle Blanche AOC VS, DOMAINES ROUVINEZ - SIERRE	5.50		27.-
Vins blancs - <i>White wines</i>	3.75dl	5dl	7.5dl
Fendant Les Coteaux de Sierre, DOMAINES ROUVINEZ - SIERRE	15.-		34.-
Johannisberg Feuergold, FILS MAYE - RIDDES	17.-		32.-
Heida, PHILIPPE VARONE VINS - SION	25.-		43.-
Petite Arvine, BONVIN - FLANTHEY	26.-		
Petite Arvine, PHILIPPE VARONE VINS - SION			52.-
Malvoisie flétrie, DOMAINES ROUVINEZ - SIERRE	30.-		
Vins rouges - <i>Red wines</i>	3.75dl	5dl	7.5dl
Gamay de Champortay, GÉRALDS BESSE - MARTIGNY	16.-		35.-
Pinot Noir, DOMAINES ROUVINEZ - SIERRE	23.-		43.-
Nez Noir, DOMAINES ROUVINEZ - SIERRE			40.-
Tourmentin, DOMAINES ROUVINEZ - SIERRE	38.-		72.-
Syrah Crêta-Plan, DOMAINES ROUVINEZ - SIERRE			49.-
Dôle de Sierre, DOMAINES ROUVINEZ - SIERRE			35.-
Syrah Héritage, PHILIPPE VARONE VINS - SION		30.-	46.-
Syrah, PHILIPPE VARONE VINS - SION		35.-	49.-
Cornalin Héritage AOC, PHILIPPE VARONE VINS - SION			49.-
Pinot Noir sélection Justin Murisier, FILS MAYE - RIDDES			39.-
Merlot Grand cru en barrique, LES FILS DE CHARLES FAVRE - SION			56.-
Favi rouge, LES FILS DE CHARLES FAVRE - SION			39.-
Stricto Sensu Pinot noir Barrique, PHILIPPE VARONE VINS - SION			81.-
Stricto Sensu Assemblage rouge Barrique, PHILIPPE VARONE VINS - SION			132.-

R E S T A U R A N T

La Croix-de-Cœur

OUVERT

TOUS LES JOURS DE JUIN À SEPTEMBRE

LUNDI - JEUDI 9H30-17H00

VENDREDI - DIMANCHE 9H30-18H30

LA CROIX-DE-CŒUR EST ÉGALEMENT

OUVERTE EN OCTOBRE

MERCREDI - DIMANCHE 9H30-17H00

OPEN

DAILY FROM JUNE TO SEPTEMBER

MONDAY - THURSDAY 9.30AM-5PM

FRIDAY - SUNDAY 9.30AM-6.30PM

THE CROIX-DE-COEUR RESTAURANT IS ALSO

OPEN IN OCTOBER

WEDNESDAY - SUNDAY 9.30AM-5PM



Le label des restaurants qui mettent en valeur les produits du terroir valaisan !

The "Saveurs du Valais" brand is awarded to restaurant owners and caterers who would like to promote authentic regional dishes.