

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 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.



| | |
|---|-------|
| Dégustation de 5 fromages - à discrétion  | 36.00 |
| Dégustation de 5 fromages - à discrétion, avec une assiette valaisanne  | 50.00 |
| Raclette de Brebis ou de Chèvre - servie à la portion, selon disponibilité | 8.00 |

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

| | |
|--|-------|
| Portion de courgettes au curry aigre-doux "maison" | 5.00 |
| Portion de petits légumes au vinaigre "maison" | 5.00 |
| Portion de chanterelles* | 12.00 |



« L'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison »
Service et TVA 8.1% compris. Bedienung und Mehrwertsteuer inbegriffen. 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 gr | 12.00 |
| Assiette de petit lard sec du Valais  | 120 gr | 17.00 |
| Assiette de jambon cru du Valais  | 120 gr | 24.00 |
| Assiette valaisanne - viande séchée, lard, jambon cru, saucisse et fromage | 60 gr | 17.00 |
| | 150 gr | 31.00 |
| Assiette de viande séchée du Valais - 1 sorte  | 60 gr | 19.50 |
| Assiette de viande séchée du Valais - 3 sortes de différents producteurs  | 120 gr | 32.00 |
| | 150 gr | 36.00 |

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 :

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

| | | |
|----------------------------------|--------|-------|
| Assiette de nos cochons d'alpage | 100 gr | 23.00 |
| | 150 gr | 34.00 |



« L'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison »
Service et TVA 8.1% 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 | 26.00 |
| Fondue au fromage aux échalotes | 28.00 |
| Fondue au fromage aux bolets | 29.00 |
| Fondue au fromage aux chanterelles* | 29.00 |
| Fondue au fromage à la tomate* - servie avec des pommes de terre en robe des champs | 28.00 |

La fondue de saison

| | |
|-------------------------|-------|
| Fondue à l'ail des ours | 28.00 |
|-------------------------|-------|

Les accompagnements

| | |
|--|-------|
| Portion de courgettes au curry aigre-doux "maison" | 5.00 |
| Portion de petits légumes au vinaigre "maison" | 5.00 |
| Portion de chanterelles* | 12.00 |
| Œuf | 1.00 |



« L'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison »
Service et TVA 8.1% compris. Bedienung und Mehrwertsteuer inbegriffen. Service and all taxes included

Tranches au fromage

| | |
|--|-------|
| Tranche au fromage nature | 22.00 |
| Tranche au fromage et oignons | 25.00 |
| Tranche au fromage, jambon et œuf | 28.00 |
| Tranche au fromage, oignons et œuf | 28.00 |
| Tranche au fromage, oignons, jambon et œuf | 30.00 |



Carte pour les enfants



Les plats

| | |
|--|-------|
| Raviolis frais aux épinards et à la Ricotta : sauce tomate et jambon cru (production valaisanne) | 15.00 |
| Hamburger de bœuf de la race d'Hérens | 15.00 |

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 | 4.00 |
| Avec crème fouettée | 1.50 |

| | |
|--|------|
| Livre de coloriage – l'Histoire du Valais vue par ses reines | 5.00 |
|--|------|

« L'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison »
Service et TVA 8.1% 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 | 7.00 |
| Salade mêlée | 9.00 / 18.00 |
| Tartare de boeuf à la valaisanne | 19.50 |
| Viande de boeuf du pays, viande séchée, noix, eau-de-vie de poire, ketchup*, servi avec toasts et salade. | |

Les asperges du Valais



| | | |
|--|-------------|-------|
| Velouté d'asperges, croûtons | | 11.00 |
| Asperges blanches, mayonnaise du Château | 150 grammes | 20.00 |
| | 350 grammes | 34.00 |
| Assiette de jambon cru du Valais  | 60 grammes | 12.00 |
| | 120 grammes | 24.00 |
| Gratin d'asperges aux morilles et Villa Soleja | | 32.00 |
| Risotto aux asperges, morilles et ail des ours | | 34.00 |

Les classiques

| | | |
|---|--|-------|
| Villa'Cheeseburger – 100% Valaisan |  | 32.00 |
| Servi avec salade verte, pommes de terre du Château et sauce yaourt maison aux fines herbes. | | |
| Tartare de boeuf à la valaisanne | | 39.00 |
| 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 du pays | | 44.00 |
| Beurre maison, pommes de terre au romarin et légumes. | | |



« L'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison »
Service et TVA 8.1% compris. Bedienung und Mehrwertsteuer inbegriffen. Service and all taxes included

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 - selon saison. | 10.00 |
| La verrine du Château - selon saison. | 12.00 |
| Meringue* | |
| Avec crème fouettée | 7.00 |
| Avec glace vanille | 10.00 |
| Avec glace vanille et crème fouettée | 11.00 |
| Tarte du jour* | 7.00 |
| Avec crème fouettée | 8.00 |
| Avec glace vanille | 11.00 |
| Avec glace vanille et crème fouettée | 12.00 |

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

| | |
|--|-------|
| La Boule | 4.00 |
| Supplément crème fouettée | 1.50 |
| Coupe Montagnarde - glace au genépi | 12.00 |
| Coupe Angelin - glace vanille arrosé de Whisky 1815 Sempione | 14.00 |
| Coupe du Cervin - glace vanille, sauce chocolat et crème fouettée | 14.00 |
| 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 | 15.00 |



« L'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison »
Service et TVA 8.1% compris. Bedienung und Mehrwertsteuer inbegriffen. Service and all taxes included

Le Meilleur du Valais



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.

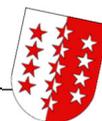


Connection Wi-fi

Réseau SSID : chateauvilla

Mot de passe : chateauvilla

« L'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison »
Service et TVA 8.1% compris. Bedienung und Mehrwertsteuer inbegriffen. Service and all taxes included



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 | 5.00 |
| Gazeuse ou plate | 75cl | 9.00 |
| Thé froid – Bio Alp Tea | 3dl | 4.00 |
| élaboré avec des plantes valaisannes (menthe, alchémille, plantain, verveine) | 10dl | 12.00 |

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 et cidre du Valais

| | | | |
|--|---------|------|-------|
| Limonade à la framboise – Opalin Swiss Fine Bubbles à Orsières | | 33cl | 6.00 |
| Cidre de pomme mousseux “Pink Lady” – Colline de Daval à Sierre | 7% vol. | 33cl | 6.50 |
| Cidre sierrois brut millésimé – Colline de Daval à Sierre | 7% vol. | 75cl | 24.00 |
| Élaboré comme un Champagne selon la méthode traditionnelle avec la variété Pink Lady | | | |

Infusions du Valais

| | | |
|--|--|------|
| Infusions de Rostal Grand Saint-Bernard | | 4.00 |
| Plusieurs variété à choix : Verveine, camomille, sauge, menthe du Valais, mélisse. | | |

Bières valaisannes

| | | | |
|--|------------|------|------|
| Hoppy People - brassée à Sierre - Ambrée Porn Star India Pale Ale | 6.1 % vol. | 33cl | 6.50 |
| White Frontier - brassée à Martigny - Pale Ale ambrée | 5.0 % vol. | 33cl | 7.00 |
| La Petite Saviésanne - brassée à Savièse - Blanche | 5.0 % vol. | 33cl | 6.00 |
| Bière sans alcool - bière Valaisanne | 0.0 % vol. | 33cl | 6.00 |



Service et TVA 8.1% compris. Bedienung und Mehrwertsteuer inbegriffen. Service and all taxes included



Minérales classiques, Café et Infusions

Sodas et Jus suisses

| | | |
|---|------|------|
| Sinalco | 33cl | 5.00 |
| Rivella - rouge | 33cl | 5.00 |
| Limonade - Goba citron | 33cl | 5.00 |
| Vivi Kola - Cola suisse depuis 1938 - classic ou zéro | 33cl | 5.00 |
| Vivi Soda Bio - jus de pommes | 33cl | 5.00 |
| Jus d'orange - Granini | 30cl | 5.00 |
| Schwepes Indian Tonic | 20cl | 5.00 |

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

| | |
|--------------------------|------|
| Café et espresso | 4.00 |
| Double espresso | 6.00 |
| Renversé et cappucino | 5.00 |
| Chocolat Chaud - Caotina | 5.00 |

Thés

| | |
|---------------------|------|
| Thé noir - Twinings | 4.00 |
| Thé vert - Twinings | 4.00 |

Infusions

| | |
|------------------------|------|
| Tilleul - Twinings | 4.00 |
| Cynorrhodon - Twinings | 4.00 |



Service et TVA 8.1% 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, B. Dupont) 3 x 1cl | 15.00 |
| Le Trio de dégustation d'eaux-de-vie d'Abricot Millésimé (B. Dupont – 1989, 1999 et 2009) 3 x 1cl | 19.00 |

| Abricot | | 2cl | 4cl |
|---|------------|--------------|--------------|
| Colline de Daval | 43% vol. | 8.00 | 14.00 |
| Distillerie Morand - Abricotine AOP  | 43% vol. | 7.00 | 12.00 |
| Bernard Dupont | 42% vol. | 8.00 | 14.00 |
| Abricool | 40% vol. | 9.00 | 16.00 |
| Abricool – affinée en barrique | 40% vol. | 12.00 | 22.00 |
| | | | |
| Poire | | | |
| Distillerie Morand - Williamine | 43% vol. | 7.00 | 12.00 |
| Distillerie Morand - Vieille Williamine | 41% vol. | 9.00 | 16.00 |
| Gilbert Devayes, Cave la Dôle Blanche - Poire William | 42% vol. | 7.00 | 12.00 |
| Distillerie o2Vie, - Poire William | 42,6% vol. | 7.00 | 12.00 |
| | | | |
| Pomme | | | |
| Calvalais 3 ans | 40% vol. | 7.00 | 12.00 |
| Calvalais - Hors d'âge 6 ans | 40% vol. | 9.00 | 16.00 |
| Calvalais - Hors d'âge 10 ans | 40% vol. | 11.00 | 20.00 |
| Colline de Daval | 40% vol. | 8.00 | 14.00 |
| | | | |
| Prune | | | |
| Abricool - Bérudge | 38% vol. | 9.00 | 16.00 |
| Gregor Kuonen - Vieille prune | 41% vol. | 9.00 | 16.00 |
| Distillerie Morand - Vieille Prune | 41% vol. | 9.00 | 16.00 |
| | | | |
| Mirabelle | | | |
| Abricool | 41% vol. | 9.00 | 16.00 |



Service et TVA 8.1% compris. Bedienung und Mehrwertsteuer inbegriffen. Service and all taxes included

Les Eaux-de-Vie

| | | | |
|--|----------------------|--------------------|---------------------|
| Cerise Distillerie Morand - Vieux Kirsch | 43% vol. | 2cl 6.00 | 4cl 10.00 |
| Coing Abricool | 40% vol. | 9.00 | 16.00 |
| Cassis Abricool | 38% vol. | 10.00 | 18.00 |
| Génépi Château Ravire - Génépi d'Anniviers Rostal Grand Saint-Bernard | 41% vol. 42% vol. | 6.00 7.00 | 10.00 12.00 |
| Gentiane Abricool | 38% vol. | 11.00 | 20.00 |
| Lie du Valais / Marc du Valais Distillerie Morand Denis Mercier | 43% vol. 45% vol. | 5.00 6.00 | 8.00 10.00 |
| Grappa Abricool - Muscat de Venthône Grégor Kuonen - Esprit de Syrah | 40% vol. 41% vol. | 10.00 10.00 | 18.00 18.00 |
| Gin valaisan Alata/Distillerie Morand - Poire et genévrier | 41% vol. | 8.00 | 14.00 |
| Whisky 1815 – 13 Etoiles Distillerie Sempione Ltd | 42% vol. | 9.00 | 16.00 |



Service et TVA 8.1% compris. Bedienung und Mehrwertsteuer inbegriffen. Service and all taxes included

Les Liqueurs

| | |
|---|--------------|
| Le Trio de dégustation de liqueur 3 x 1cl | 12.00 |
| Poire Williamine sur Fruit Morand AOP, Framboise Abricool, Abricot B. Dupont | |

4cl

Abricot

| | | |
|--|----------|------|
| Distillerie Morand - Douce d'abricot | 30% vol. | 7.00 |
| Bernard Dupont - Lie-Coeur | 15% vol. | 9.00 |
| Abricool - Abricoolerie, cordial aux oeufs | 15% vol. | 9.00 |

Poire

| | | |
|--|------------|------|
| Distillerie Morand - Douce de William | 30% vol. | 7.00 |
| Distillerie Morand - Williamine® sur Fruit  | 21.5% vol. | 7.00 |

Coing

| | | |
|-------------------------------------|----------|------|
| Distillerie Morand - Douce de coing | 30% vol. | 7.00 |
|-------------------------------------|----------|------|

Framboise

| | | |
|---------------------------------|----------|-------|
| Abricool - liqueur de framboise | 20% vol. | 10.00 |
|---------------------------------|----------|-------|

Génépi

| | | |
|--|----------|------|
| Distillerie o2Vie - liqueur de Génépi | 40% vol. | 9.00 |
| Rostal Grand Saint-Bernard - liqueur de Génépi | 25% vol. | 7.00 |

Myrtille

| | | |
|--|----------|-------|
| Grand-Père Cornut - liqueur de myrtilles | 20% vol. | 10.00 |
|--|----------|-------|

Cassis

| | | |
|---------------------------------------|----------|-------|
| Grand-Père Cornut - liqueur de cassis | 20% vol. | 10.00 |
|---------------------------------------|----------|-------|

Citron

| | | |
|--------------------------------------|----------|------|
| NG Liqueurs - liqueur de citrons bio | 26% vol. | 7.00 |
|--------------------------------------|----------|------|

Citron/Orange

| | | |
|---|----------|------|
| NG Liqueurs - liqueur de citrons et d'oranges bio | 26% vol. | 8.00 |
|---|----------|------|



Service et TVA 8.1% compris. Bedienung und Mehrwertsteuer inbegriffen. Service and all taxes included

Les Cigares

| | |
|---|--------------|
| Davidoff Signature 2000 | 20.00 |
| Davidoff Anniversario Entreacto Short Corona | 14.00 |
| Davidoff Anniversario Spécial R | 32.00 |
| Davidoff Nicaragua Robusto | 24.00 |
| Davidoff Winston Churchill Late Hour Robusto | 31.00 |
| Davidoff Escurio Gran Perfecto | 27.00 |
| Davidoff Yamasa Petit Churchill | 19.00 |
| AVO XO Intermezzo Robusto | 18.00 |
| Romeo Y Julieta n°2 Petit Corona | 11.00 |
| Montecristo Petit Edmondo | 25.00 |
| Montecristo Open Eagle Geniale | 29.00 |
| Partagas Série D4 | 27.00 |



Service et TVA 8.1% compris. Bedienung und Mehrwertsteuer inbegriffen. 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 épicée 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.

| | |
|--|--------------|
| Par personne, 250g de viande inclus | 50.00 |
| Avec dessert : sorbet Abricot arrosé d'Abricotine, par personne | 54.00 |
| Supplément de viande – 100g | 12.00 |



Service et TVA 8.1% compris. Bedienung und Mehrwertsteuer inbegriffen. Service and all taxes included

Carte spéciale du **Weekend – 14h à 18h**

Samedis et dimanches

Le Chef Pierre Cotard 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

| | |
|---|--------------|
| Salade verte | 7.00 |
| Salade mêlée | 9.00 / 18.00 |
| Tartare de boeuf à la valaisanne | 19.50 |
| Viande de boeuf du pays, viande séchée, noix, eau-de-vie de poire, ketchup*, servi avec toasts et salade. | |

Les salaisons

| | | |
|---|--------|-------|
| Saucisse valaisanne | 100 gr | 12.00 |
| Assiette valaisanne - viande séchée, lard, jambon cru, saucisse et fromage | 60 gr | 17.00 |
| | 150 gr | 31.00 |
| Assiette de viande séchée du Valais - 1 sorte  | 60 gr | 19.50 |
| Assiette de viande séchée du Valais - 3 sortes de différents producteurs  | 120 gr | 32.00 |
| | 150 gr | 36.00 |
| Assiette de nos cochons d'alpage | 100 gr | 23.00 |
| | 150 gr | 34.00 |

Les fondues du Château

| | |
|---|-------|
| Fondue au fromage nature | 26.00 |
| Fondue au fromage aux échalotes | 28.00 |
| Fondue au fromage aux bolets | 29.00 |
| Fondue au fromage aux chanterelles* | 29.00 |
| Fondue au fromage à la tomate* - servie avec des pommes de terre en robe des champs | 28.00 |



Service et TVA 8.1% 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 8.1% compris. Bedienung und Mehrwertsteuer inbegriffen. Service and all taxes included