



# HÔTEL DU CRÊT

hôteliers depuis 1944

## Bienvenue



**SAVEURS DU VALAIS  
WALLISER KÖSTLICHKEITEN**

[www.hotel-du-cret.ch](http://www.hotel-du-cret.ch)



# Carte des mets

**La carte des mets est servie  
de 11h30 à 13h45 et  
de 18h30 à 21h45**

**Pour la potence, la dernière  
commande se fait jusqu'à  
13h15 et 21h15**

**Et en tout temps :  
notre assiette Valaisanne  
et notre assiette de viande séchée**

**Pour les enfants nous vous proposons  
toute la carte en 1/2 portion**

**Le service de l'eau est facturé 2.-  
si c'est la seule boisson consommée**

# Les entrées

## Froides :

- |                                 |        |   |
|---------------------------------|--------|---|
| ♦ La salade mêlée             | 9.50 * |    |
| ♦ L'assiette Valaisanne         | 18.- * |     |
| ♦ L'assiette de viande séchée | 20.- * |     |

## Chaudes :

- |  |       |   |
|--|-------|---|
| ♦ La soupe au pain<br>(seigle–fromage– oignons–bouillon) | 13.50 |  |
| ♦ La croûte champignons                                  | 14.-  |   |
| ♦ La croûte aux morilles                                 | 19.-  |   |
| ♦ La douzaine d'escargots                                | 22.-  |   |

# Les plats

## Les champignons :

- ◆ La croûte champignons 23.-
- ◆ La croûte aux morilles 32.-

## Le poisson :

- ◆ Le filet de perches avec salade mêlée 34.-  

## La pasta :

- ◆ Tagliatelle morille et gambas 32.-

## Les assiettes froides :

- ◆ L'assiette Valaisanne 30.-  
- ◆ L'assiette de viande séchée 32.-  

## Les viandes :

- ♦ Le pavé de bison  
beurre hôtel 49.-
- ♦ Le pavé de boeuf  
aux morilles 42.-

Servies avec légumes et pommes du jour

- ♦ Le tartare de boeuf  
Toast et frites 38.- \*  
- ♦ Le burger Hérens raclette  
salade et frites 27.- 

## Le fromage

- |  |      |   |   |
|--|------|---|---|
| ♦ La croûte au fromage                     | 19.- |    |    |
| ♦ La croûte au fromage<br>Jambon et oeuf   | 22.- |    |   |
| ♦ La fondue aux fromages<br>d'Entremont    | 27.- |  |  |
| ♦ La fondue tomates<br>avec pommes en robe | 30.- |  |  |

**Tout le fromage vient de la vallée  
d'Entremont  
100% région!**

**La célèbre potence**  
**servie depuis plus de 40 ans**

- |                          |        |   |   |  |
|--------------------------|--------|---|---|--|
| • Potence de bœuf        | 46.- * |    |    |  |
| • Potence de bison       | 56.- * |    |    |  |
| • Potence d'Hérens       | 53.- * |   |   |  |
| • Potence boeuf et bison | 51.- * |  |  |  |

**Servie avec salade mêlée, riz aux légumes et frites**

**Minimum 2 personnes**



♦ **La qualité :**

Nos sommes très sensible à ce que les produits viennent de notre région en priorité et la labélisation saveur du Valais l'atteste



De plus les herbes du St-Bernard sur la table ainsi que les tisanes sont toutes de la région et bio



L'écologie et le développement durable sont également une priorité

Nos déchets alimentaires sont traités par  
**Gastrovert**



Une responsabilité au niveau du traitement de l'être humain est également notre affaire

Par exemple nos thés sont tous labéliser

**Fairtrade**



## • Les allergènes

**Notre personnel se tiens à votre disposition concernant les allergènes.**

**Veillez leur indiquer vos allergies SVP**

### Sans lactose :

- \* **Les salades sont servies avec vinaigrette**
- \* **Potences sans sauce curry**

### Sans gluten :

- \* **Les Valaisannes et viande séchées sans pain**
- \* **Tartare sans toasts**
- \* **Potences sans sauce curry**

**Les plats végétariens sont marqués d'un **

**Carte certifiée par Estelle Darbellay cuisinière en diététique**

## ♦ Les provenances

Pour plus d'informations demander au personnel

- ♦ **Boeuf : Suisse**
- ♦ **Hérens : Valais**
- ♦ **Agneau : Bourg-St-Pierre et Liddes**
- ♦ **Veau : Entremont**
- ♦ **Bison : Canada ou USA**
- ♦ **Chasse : Suisse et Autriche**
- ♦ **Perches : Russie et Pologne**

Pour les produits de chasse :

**Autriche à l'ouverture**

**Suisse dès disponibilité**