

Tous nos plats sont faits maison et, dans la mesure du possible,
à base de produits frais de la région, de Suisse ou d'Italie

Menu



Les prix sont en francs suisses, ils incluent le service et la TVA
Le paiement par carte (EC-Direct, Maestro, V-Pay & Postcard)
est possible dès CHF 20.- d'achat.

... pour info...

Les mets proposés sur cette carte sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels en cuisine selon les critères du label Fait Maison établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food.



Pour votre bien-être, il est nécessaire de nous faire part de vos allergies. Néanmoins, nous n'avons qu'une seule cuisine, il peut y avoir des traces de tous les allergènes dans tous nos plats. Pour les personnes intolérantes au gluten, nous avons au congélateur du pain sans gluten (achetés dans le commerce), n'hésitez pas à nous en demander.

- Végétarien
- Sans lactose
- ▲ Sans gluten
- ☒ Nous avons en réserve une version de ce plat sans lactose ET sans gluten
- * Produits achetés tout prêts
- ① Contient des oeufs
- ② Contient du soja
- ③ Contient des fruits à coque
- ④ Contient du céleri
- ⑤ Contient de la moutarde
- ⑥ Contient des sulfites
- () En fonction de l'offre du jour, peut contenir les ingrédients cités

Froid...



Assiette de viande séchée IGP de Vionnaz (~100gr) ■ ▲	Portion	27.00
	Demi-assiette	16.00
Assiette de chez nous (~150gr) ▲	Portion	24.00
<i>Viande séchée IGP de Vionnaz, jambon cru, lard sec, saucisse fumée, fromages de Taney</i>	Demi-assiette	14.00
Choix de fromages de Taney (~200gr) ● ▲	Portion	17.00
	Demi-assiette	9.00
Petite salade verte ● ■ ① ⑤		5.00
<i>(Salade verte, tomates séchées et croûtons)</i>		
Tomme & salade ● ▲		14.00
<i>(Tomme gratinée au sirop d'érable, servie avec une salade, huile d'olive et vinaigre balsamique)</i>		
Sandwich mixte ① ⑤		9.50
<i>(Jambon, fromage et crudités, servi dans un pain pita garni d'une sauce mayonnaise)</i>		
Sandwich au fromage de Taney ● ③		9.50
<i>(Fromage de Taney, sauce séré aux airelles, salade, servi dans un pain aux noix maison)</i>		

...au fromage...

Les fondues: au fromage (~220gr) ● ▲ ⑥	22.00
"avec les doigts" (~220gr) ●	25.00
à la bière "les Doigts" de la brasserie Seven Peaks à Morgins	
aux tomates (~220gr) ● ▲ ⑥	25.00

Sur demande: pommes de terre en robe des champs

"Le menu Fondue" - pour 4 personnes	160.00
<i>1 grande assiette de Chez Nous, 2 fondues au fromage, 2 fondues "avec les doigts", 1 bouteille de Fendant 37.5, 2 bières "Les Doigts", 1 pot de thé, 4 cafés gourmands</i>	

Croûte au fromage ●	Nature	16.00
	Supplément pour jambon cuit	2.00
	Supplément pour 1 oeuf au plat	2.00
	Supplément pour fondue d'oignons ②	3.00

Potage du jour ● ☒ ②(①) (④) (⑤) (⑥)	Portion	9.00
<i>Accompagné de pain et de fromage</i>	En entrée	6.00

Le pain est fait maison et est au levain. Le pain "aux graines"
contient des graines de colza, pavot, lin et tournesol, ainsi que de la farine de seigle.

...nos spécialités...

Poêlée de spätzlis maison aux orties de Taney ● ① ② ⑥ 18.00
Sauce à la crème et au fromage de Taney

Bouillon de boeuf & Knödels ① ⑥ Portion 9.00
Mini boulettes d'origine tyrolienne, à base de pain, de lait, En entrée 6.00
et de viande hachée, servies dans un bouillon de boeuf maison avec du fromage râpé

Nos röstis maison

(pommes de terre de Rennaz, sel, poivre, huile de colza suisse)

Röstis du Grammont ▲ 18.00

(Röstis, ail, lardons, fromage à raclette) Avec un oeuf au plat 20.00

Röstis Rustici ● ▲ 17.00

(Röstis, tomates séchées, scamorza fumée, basilic, huile d'olive)

Röstis nature ● ■ ▲ 13.00

Supplément pour choix de fromages de Taney 7.00

Supplément pour 2 cervelas grillés 7.00

Supplément pour 1 oeuf au plat 2.00



Taney'burger ① ⑤ 18.00
Double 27.00

Hamburger de boeuf servi dans un pain maison au goût du jour, fromage de Taney fondu, tomates, oignons et sauce mayonnaise au séré.

Accompagné d'une salade verte et de "Croustilles de Sion" de la boulangerie Zenhäusern à Sion

Hamburger végétarien ● ① ⑤ 16.00
Double 22.00

Pain noir au charbon de bouleau, tomme poêlée en robe de brick, tomates séchées et pesto*

Accompagné d'une salade verte et de Croustilles de Sion

Club sandwich ① ⑤ 22.00

3 étages de pain de mie maison, garnis de poulet, tomates, sauce au séré et à la moutarde à l'abricot, oeuf au plat et salade

Accompagné d'une salade verte

Pour tous: Supplément pour 1 oeuf au plat	2.00
--	------

Possibilité d'avoir un pain sans lactose & sans gluten ①

Origine des viandes et des oeufs - Suisse

...les viandes...

Les viandes sont servies sur ardoises avec une sauce maison. Les portions ne sont pas calibrées et sont donc facturées en fonction du poids. N'hésitez pas à nous dire si vous souhaitez une "petite" ou une "grande" tranche...

Prix de base pour l'ardoise 19.00
Beurre "Voronoff" et beurre à l'ail, röstis, salade de saison ▲ ① ⑤

Steak de boeuf	100gr	5.00
Entrecôte de boeuf	100gr	8.00
Entrecôte parisienne de boeuf (environ 300gr/pièce)	100gr	11.00
Filet de boeuf	100gr	13.00



Saucisse à rôtir de porc ■▲⑥ 18.00
Fondue d'oignons ② *et röstis maison*

Langue de boeuf, sauce aux câpres et röstis maison ②⑥ 18.00

Menu enfant

1 plat chaud à choix

Petite salade verte ● ■ ▲ ① ⑤



Mini "Röstis du Grammont" ▲

Mini Croûte au fromage ●

Cervelas grillé et röstis ■ ▲



1 boule de glace et une chupa chups ● ▲ *

CHF 13.00

L'astérisque () signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label Fait Maison*



(Les glaces sont faites maison)

...douceurs

Tarte aux fruits maison ☒ (1) (3) 5.00
Accompagnée de crème chantilly

Avec une petite boule de glace fleur de lait 6.50

Mi-cuit maison au chocolat ☒ 1 6.50
Accompagné de crème chantilly et d'une petite boule de glace fleur de lait

Croûte dorée 1 6.50
Accompagnée d'une boule de glace fleur de lait et de crème chantilly

Pour tous les desserts:	supplément pour crème double	2.50
--------------------------------	------------------------------	------

Meringues maison 1 ■ ▲ et crème double 8.00
(crème servie dans un bricelet maison 1)

Supplément pour une petite boule de glace fleur de lait 1.50

Supplément pour coulis de framboises 3.00

Café gourmand 8.00
Thé ou café garni d'une mini meringue 1 ■ ▲, d'un peu de crème double ▲ et d'une mini boule de sorbet abricot maison ▲ ■

& nos glaces maison

Glaces artisanales maison

- Fleur de lait (Lait de Taney ou du Flon) ▲
- Caramel (Morceaux de caramel maison et lait de Taney ou du Flon) ▲
- Mocca (Café et lait de Taney ou du Flon) ▲
- Sorbet abricot (Abricots du Valais) ▲ ■
- Sorbet pruneaux (Pruneaux du Valais) ▲ ■
- Sorbet framboise (Framboises du Valais) ▲ ■

Prix par boule 4.00

Supplément pour crème chantilly 1.50

Sorbet pruneau (*Sorbet pruneau et eau-de-vie de pruneau*) ▲ ■ 9.50

Sorbet abricot (*Sorbet abricot et "Douce" d'abricot*) ▲ ■ 9.50

Coupe limoncello (*Glace Fleur de lait et limoncello*) ▲ 9.50

Palette de dégustation 12.00

Une petite portion des 3 coupes arrosées

Café glacé ▲ mini / normal 6.50 / 8.50

(Espresso, glace fleur de lait et mocca, crème chantilly)

Supplément pour Baileys 3.00

*Toutes les glaces sont servies avec un bricelet maison
qui contient du lactose, des oeufs et du gluten.*

Bon appétit !