

Depuis 1961, le Restaurant La Promenade perpétue son appellation de "spécialiste des spécialités valaisannes". Construit par Melchior, plus connu sous le nom de Micky, et sa femme Lucette, le restaurant devient vite un incontournable pour les locaux, qui renomment l'établissement "Chez Micky".

En mai 1991, les rênes de l'établissement sont reprises par son fils Christian et son épouse Florence, lesquels sont gentiment rejoints par deux de leurs enfants, Cécile et Guillaume. Labellisé « Saveurs du Valais », La Promenade reste fidèle aux traditions locales et aux recettes ancestrales de Micky.

Nos fournisseurs : le pain vient de la boulangerie « René Crettenand & Fils » à Produit, les fromages des alpages de Loutze et Odonne, la viande séchée, le jambon cru et le steak tartare de la boucherie « St-André » à Chamoson, et la viande d'agneau directement de l'éleveur Thomas Michellod à Chamoson.

Famille Christian et Florence Luisier
Route de Chevalley 88
CH - 1911 Ovronnaz



T +41 27 306 32 04
info@chezmicky.ch
www.chezmicky.ch



CARTE DE PRINTEMPS



Si vous êtes végétarien, ou souffrez d'une allergie ou d'une intolérance alimentaire, merci de vous renseigner auprès du personnel de service au sujet de la composition précise des plats.




TVA 7.7% incluse

Origines de nos viandes : Bœuf : Suisse Allemagne | Porc : Suisse Allemagne | Lapin : Hongrie | Cheval : Etats-Unis | Canard : France


ENTRÉES

Salade verte/mêlée Green/mixed salad <i>Grüner/gemischter Salat</i>	5.50/9.50
Assiette valaisanne  Plate of meats "à la valaisanne" <i>Walliser Teller</i>	15.-/25.-
Assiette de viande séchée  Small plate of dried meat <i>Kleiner Trockenfleisch Teller</i>	16.-/26.-
Os à moelle Marrow bone <i>Markknochen</i>	15.-
Feuilleté de poireau à la crème et jambon Leek in puff pastry with cream and ham <i>Lauch im Blätterteig mit Rahmsosse und Schinken</i>	13.-

PLATS DE BRASSERIE servis avec une salade mêlée

Gratin de polenta à la Valaisanne  Polenta gratin, with raclette cheese, tomato, cured ham, onions <i>Walliser Polenta Gratin</i>	25.-
Tomme ô four (Claude Luisier Affinage) röstis et julienne de jambon cru Oven baked cheese in a box, rösti and cured ham strips <i>Käse in der Schachtel aus dem Ofen, Rösti, rohe Schinkenstäbchen</i>	26.-
Filets de lapin à la moutarde et polenta Fillets of rabbit in a mustard sauce, polenta <i>Kaninchenfilet an Senf, Maisbrei</i>	28.-
Croûte aux champignons frais gratinée Mix of fresh mushrooms in a cream sauce, served on toasts <i>Gratinierte Champignonschnitte</i>	27.-
Steak tartare <small>servi avec frites ou toasts</small> Steak tartare with fries or toast <i>Beefsteak-Tatar mit Pommes frites oder Toast</i>	33.-

CORDONS BLEUS MAISON servis avec frites et salade mêlée

Cordon bleu valaisan boeuf fumé, fromage à raclette, panure de seigle 	29.-
Dried meat and raclette cheese, wrapped in rye breadcrumbs <i>Trockenfleisch und Käse, mit Roggen paniert</i>	
Cordon bleu classique jambon cuit et fromage	26.-
Pork wrapped in breadcrumbs, stuffed with ham and cheese <i>Paniertes Schweineschnitzel mit Schinken und Käse</i>	
Cordon bleu colvert magret de canard, foie gras poêlé, panure aux noix mélangées	33.-
Duck breast, seared duck foie gras, breaded with different types of nuts <i>Entenbrust, gebratene Entenleber, mit Nüssen paniert</i>	
Cordon bleu épinards épinards, lard et œuf au plat	28.-
Spinach, bacon, with a fried egg <i>Spinat, Speck und Spiegelei</i>	
Cordon bleu gorgonzola jambon cru et gorgonzola	29.-
Cured ham and gorgonzola <i>Rohschinken und Gorgonzola</i>	
Cordon bleu forestier champignons et lard	29.-
Mushrooms and bacon <i>Pilze und Speck</i>	

NOS VIANDES servies avec frites et salade mêlée

Steak de bœuf 180 gr. / 300 gr.	28.- / 34.-
Beef steak <i>Rindssteak</i>	
Tournedos	46.-
Tenderloin steak <i>Rindsfilet</i>	
Steak de cheval	28.-
Horse steak <i>Pferdefleischsteak</i>	

SAUCES

Champignons 6.50	Trois poivres 5.50	Morilles 8.50	Moutarde 5.50
Mushroom sauce <i>Pilzsose</i>	Three pepper sauce <i>Pfeffersosse</i>	Morel sauce <i>Morchelsosse</i>	Mustard sauce <i>Senfsosse</i>

CROÛTES AU FROMAGE

La nature	19.-
Bread soaked in wine, sliced cheese put on top, cooked in the oven <i>Käseschnitte</i>	
Avec jambon ou œuf	20.-
Cheese and ham or egg <i>Käseschnitte mit Schinken oder Ei</i>	
Avec jambon et œuf	21.-
Cheese, ham and fried egg <i>Käseschnitte mit Schinken und Ei</i>	
La royale avec jambon, tomates, oignons, œuf	23.-
Ham, egg, tomato and onions <i>Käseschnitte mit Schinken, Ei, Tomaten und Zwiebeln</i>	

FONDUES supplément de 2.- pour une personne

Fondue nature	26.-
Cheese fondue <i>Käsefondue</i>	
Fondue à la tomate avec pommes de terre	27.-
Tomato fondue, served with boiled potatoes <i>Tomatenfondue mit Kartoffeln</i>	
Fondue aux échalotes	29.-
Shallot fondue <i>Schalottenfondue</i>	
Fondue aux trois poivres	27.-
Three pepper fondue <i>Käsefondue mit 3 Pfeffersorten</i>	
Fondue aux fines herbes (min. 2 personnes)	29.-
Fondue with herbs <i>Kräuterfondue</i>	
Fondue aux champignons frais	28.-
Mushroom fondue <i>Pilzfondue</i>	

MENU VALAISAN

Petite assiette de viande séchée

Small plate of dried meat

Kleiner Teller Trockenfleisch

Raclette à forfait

Raclette as much as you can eat

Raclette nach Belieben

Baba à l'eau de vie de poire

Like rum baba with pear schnapps

Getränkter Hefekuchen mit Birnenschnaps

Fr. 41.- | Seulement raclette à forfait 31.-

NOS DESSERTS MAISON

Baba à l'eau-de-vie de poire 	9.-
Tarte du jour 	5.-
Marquise au chocolat sauce à la vanille	10.-
Crème brûlée de saison 	11.-
Café glacé glace mocca, sirop de café et crème chantilly	8.-
Caramel glacé glace caramel, sirop d'érable et crème chantilly	8.50
Coupe Danemark glace vanille, sauce chocolat maison et crème chantilly	9.-
Sorbet Valaisan glace abricot ou poire et eau-de-vie 	9.-
Chaud-froid des bois glace vanille, mélanges de fruits rouges chauds et crème chantilly	10.-
Meringue glacée glace vanille, mocca, chocolat, meringues et crème chantilly	9.50
Frappé	7.-
1 boule de glace	2.50
Pour les enfants Coupe Harry Potter	6.-
Glace vanille et fraise, dragées surprises, sang de licorne, baguette magique, crème chantilly	