



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. 30 ans plus tard, c'est leur fille Cécile qui s'apprête à reprendre gentiment la gestion du restaurant familial. Labellisé « Saveurs du Valais », La Promenade reste fidèle aux traditions locales et aux recettes ancestrales de Micky et Lucette.

Nous essayons de favoriser dès que possible des fournisseurs de proximité, dont les produits de grande qualité nous permettent de proposer des plats simples mais gourmands et authentiques. Notre 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, les œufs de caille de Marie-Madeleine Buchard à Ovronnaz 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@cheznicky.ch
www.cheznicky.ch



CARTE D'ETE

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 et poissons : Bœuf : Suisse Allemagne | Porc : Suisse Allemagne | Poulet : Suisse |
Dinde : Suisse France | Canard : France | Agneau : Chamoson (VS) | Perche : Rarogne (VS)

ENTRÉES

Salade verte/mêlée du buffet 5.50/9.50

Green/mixed salad
Grüner/gemischter Salat

Assiette valaisanne 15.-/25.-

Plate of meats "à la valaisanne"
Walliser Teller

Assiette de viande séchée 16.-/26.-

Small plate of dried meat
Kleiner Trockenfleisch Teller

Tartare de filets de perche LOË du Valais 18.-

Perch Tartar from the Valais
Walliser Eglifilets-Tartar



100% suisse, la perche loë est élevée dans une eau de montagne pure. De l'œuf au filet, elle est élevée sans antibiotiques ni stimulateurs de croissance et reçoit une alimentation 100% naturelle.

La piperade valaisanne de Micky 15.-

tomate et poivron, sérac grillé, jambon cuit du pays snacké et œuf de caille d'Ovronnaz
Tomatoes, peppers, grilled cheese, toasted ham and local quail eggs
Tomaten, Peperoni, grillierter Sérac-Käse, gekochter Schinken und lokal Wachteleier

Salade de courgettes marinées et fromage Motâ de Loutze 11.-

Marinated zucchini salad with Motâ cheese
Salat mit marinierte Zucchini und Motâ Käse aus Loutze

NOS SUGGESTIONS DE SAISON

servies avec une salade du buffet

Gratin de röstis à la tomme Fleur de Loutze & oeuf au plat  25.-

Traditional röstis oven-baked with cheese and fried egg
Rösti mit Alpage-Weichkäse und Spiegelei

Aubergine farcie et blé Ebly aux petits légumes 23.-

Stuffed eggplant with Ebly wheat and small vegetables
Gefüllte Aubergine mit Ebly und kleine Gemüse

Steak tartare servi avec pommes country ou toasts 33.-

Steak tartare with pommes country fries or toasts
Beefsteak-Tartar mit country Pommes Frites oder Toasts

NOS FAMEUX CORDONS BLEUS MAISON

servis avec pommes country ou frites et une salade du buffet

- Cordon bleu classique** jambon cuit du pays et fromage d'alpage **26.-**
Pork wrapped in breadcrumbs, stuffed with ham and cheese
Paniertes Schweineschnitzel mit Schinken und Käse
- Cordon bleu valaisan** boeuf fumé, fromage à raclette, panure de seigle  **29.-**
Dried meat and raclette cheese, wrapped in rye breadcrumbs
Trockenfleisch und Käse, mit Roggen paniert
- Cordon bleu à la Motâ** jambon cru, motâ de Loutze et confit de tomates  **29.-**
Cured ham, fresh cheese and dried tomato confit
Mit Rohschinken, frischem Käse und Tomaten-Confit
- 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
Entenbrust, gebratene Enteleber, mit Nüssen paniert
- Cordon bleu gorgonzola** jambon cru et gorgonzola **29.-**
Cured ham and gorgonzola
Rohschinken und Gorgonzola
- Cordon bleu épinards** épinards, lard et œuf au plat **28.-**
Spinach and bacon with a fried egg
Spinat, Speck und Spiegelei



Nos fromages sont élaborés chaque jour par Eric Joly à l'alpage de Loutze au-dessus de Chamoson. Fromages à raclette, tommes Fleur de Loutze et Motâ sont des indispensables de notre cuisine estivale. Une pâte molle et souple, un goût délicat de lait et de fleurs de d'Alpage, la Motâ peut être comparée à une mozzarella valaisanne !

NOS GRILLADES au feu de bois

servies avec pommes country ou frites et une salade du buffet

- Côtes ou steak de gigot d'agneau de Chamoson** selon arrivage  **41.- / 33.-**
Local Lamb chops or lamb steak
Lokal Lammkoteletten oder Lammsteak
- Merguez d'agneau de Chamoson**  **21.-**
Merguez made from local lamb
Merguez aus Chamoson
-  *C'est à Chamoson que Thomas Michellod élève ses 300 bêtes durant l'été dans un environnement champêtre et en plein air. La viande est ensuite apprêtée par la boucherie Saint-André, qui nous prépare également les merguez avec les autres morceaux de viande et évite ainsi tout gaspillage. Un produit de qualité qui fait la part belle à notre carte de grillade !*
- Steak de bœuf** 180 gr. / 300 gr. **28.- / 34.-**
Beef steak
Rindssteak

Entrecôte de boeuf rassie sur os	43.-
Dry aged beef steak <i>Rinds-Entrecôte auf dem Knochen gereift</i>	
Tournedos	46.-
Tenderloin steak <i>Rindsfilet</i>	
Travers de porc marinés	25.-
Marinated spare ribs <i>Spareribs</i>	
Escalope de dinde	24.-
Turkey breast <i>Truthahnschnitzel</i>	
Brochette de poulet mariné à la cacahuète	25.-
Chicken skewer marinated with a peanut sauce <i>Hühnerfleisch Spiess marinierte mit Erdnüsse</i>	

SAUCES

Trois poivres	5.50	Moutarde	5.50
Three pepper sauce <i>Pfeffersosse</i>		Mustard sauce <i>Sensosse</i>	
Morilles	8.50	Vin rouge & échalotes	6.50
Morel sauce <i>Morchelsosse</i>		Red wine and shallot <i>Rotwein und Schalotte</i>	

LES 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 jambon, tomates, oignons, œuf	23.-
Ham, egg, tomato and onions <i>Käseschnitte mit Schinken, Ei, Tomaten und Zwiebeln</i>	

NOS FONDUES supplément de 2.- pour une personne

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



La recette de notre emblématique fondue a été créée en 1961 par Micky. Inchangée depuis 60 ans, elle se déguste toute l'année et se décline au fil des saisons. La plus originale et sans aucun doute la préférée depuis tout ce temps, la fondue tomate à manger avec des pommes de terre !

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

Sorbet Valaisan

Apricot sorbet with Abricotine liqueur
Sorbet Aprikose mit Abricotine Schnaps

Fr. 41.-

Seulement raclette à forfait 31.-