

RESTAURANT

CHEZ IDA.

Inspiré de Grand-Maman Ida, on y déguste des bons petits plats dans une ambiance feutrée de véranda historique.

Un air novateur souffle sur notre cuisine, On y célèbre la convivialité, le partage et le retour aux recettes d'antan.

La nature environnante est une source inépuisable d'inspiration. Produits de saison et de la région sont habilement mis en scène par notre chef Mathieu Hericotte et son équipe.

Au chapitre des traditions, nos plats "signature" sains et savoureux sont plébiscités par nos hôtes depuis plusieurs saisons.



HEURES DE SERVICE ET SPÉCIFICITÉS

Le service de midi débute à 12h00, la dernière commande est prise à 13h45.

Le service du soir débute à 18h45, la dernière commande est prise à 20h45.

Pour tout régime, intolérance ou allergie spécifique, n'hésitez pas à nous en faire part. Nous pouvons adapter notre carte ou vous proposer volontiers des alternatives.



R e s t a u r a n t
CHEZ IDA.
B e l l a - T o l a

LES PETITS PLATS

ENTRÉE
PLAT

FOIE GRAS / PISTACHE / BERGAMOTE

29

Foie gras mi-cuit à l'Armagnac, chutney de betterave et bergamote, mousseline de betterave aux senteurs de pistache, gelée d'épices et brioche toastée

Halbgekochte Foie gras mit Armagnac, Rote-Bete-Chutney und Bergamotte,
Rote-Bete-Mousseline mit Pistazienduft, Gewürzgelee und getoasteter Brioche
Semi-cooked foie gras with Armagnac, beetroot and bergamot chutney,
pistachio-scented beetroot mousseline, spice jelly and toasted brioche
(V / G / ✗)

TRUITE / CHOU-FLEUR / SÉSAME

18

*Carpaccio de chou-fleur mariné à l'huile de sésame grillé,
truite en raviole de céleri rave, pomme, sauce aigrelette*

Carpaccio von in gegrilltem Sesamöl mariniertem Blumenkohl, Forelle in Knollensellerie-Raviole,
Apfel und saure Sauce
Carpaccio of cauliflower marinated in grilled sesame oil, trout in celeriac raviole, apple and sour sauce
(✗ / ✗ / L)

PÂTES FRAICHES AUX MORILLES

24 38

L'incontournable plat signature d'Anne-Françoise

Frische Pasta mit Morcheln
Morel fresh pasta
(V / G / L)

ORGE / CHÂTAIGNE / GRENADE

18 28

Risotto d'orge perlé, noix, brisures de châtaigne, menthe et grenade

Risotto mit Perlgrauen, Walnüssen, Kastanienbruch, Minze und Granatapfel
Risotto with pearl barley, walnuts, chestnut curd, mint and pomegranate
(V / G / L)

RESTAURANT

CHEZ IDA.

Bella - Tola

LES PLATS

BŒUF / LARD / POIVRE

54

Filet de bœuf Suisse Black Angus, pommes de terre fondantes, oignons grelots caramélisés, pétales de choux de Bruxelles, petit lard fin d'Anniviers, sauce poivre vert et Cognac

Swiss Black Angus Rinderfilet, zart schmelzende Kartoffeln, karamellisierte Grelzwiebeln, Rosenkohlblätter, kleiner feiner Anniviers-Speck, grüne Pfeffersauce und Cognac
Swiss Black Angus Fillet of beef, melt-in-the-mouth potatoes, caramelised green onions, Brussels sprouts leaves, small fine Anniviers bacon, green pepper sauce and cognac

☞ / ☞ / L

COCHON / CHOU / WASABI

42

Poitrine de cochon cuite en basse température, chartreuse de chou vert, marrons, polenta crémeuse et sauce au wasabi

Im Niedrigtemperaturverfahren gegarte Schweinebrust, Grünkohl-Chartreuse, Maronen, cremige Polenta und Wasabi-Sauce

Pork belly cooked at low temperature, green cabbage chartreuse, chestnuts, creamy polenta and wasabi sauce

☞ / ☞ / L

ST-JACQUES / SALSIFIS / CHANTERELLES

48

St-Jacques snackées, royale de salsifis, chanterelles

Gesnackte Jakobsmuscheln, Schwarzwurzelkönigin, Pfifferlinge
Snacked scallops, salsify royale, chanterelles

☞ / G / L

V Végétarien

G Contient du gluten

L Contient du Lactose

RESTAURANT

CHEZ IDA.

Bella - Tola

LES PLATS

SANDRE / BLETTES / NOISETTE

44

*Sandre en croute d'herbes, galette de blettes au carvi,
vierge de légumes croquants à l'huile de noisette*

Zander in Kräuterkruste, Mangoldgalette mit Kümmel, Jungfrau von knackigem Gemüse mit Haselnussöl
Pike-perch in a herb crust, chard and caraway galette, crunchy vegetables in hazelnut oil
☞ / G / ☞

PÂTES FRAICHES AUX MORILLES

38

L'incontournable plat signature d'Anne-Françoise

Frische Pasta mit Morcheln
Morel fresh pasta
(V / G / L)

ORGE / CHÂTAIGNE / GRENADE

28

Risotto d'orge perlé, noix, brisures de châtaigne, menthe et grenade

Risotto mit Perlgrauen, Walnüssen, Kastanienbruch, Minze und Granatapfel
Risotto with pearl barley, walnuts, chestnut curd, mint and pomegranate
(V / G / L)

RESTAURANT

CHEZ IDA.

Bella - Tola

LE MENU IDA

Servi le midi et le soir, le midi jusqu'à 13h00 / 96.-

FOIE GRAS / PISTACHE / BERGAMOTE

Foie gras mi-cuit à l'Armagnac, chutney de betterave et bergamote, mousseline de betterave aux senteurs de pistache, gelée d'épices et brioche toastée

Semi-cooked foie gras with Armagnac, beetroot and bergamot chutney, pistachio-scented beetroot mousseline, spice jelly and toasted brioche
(V / G / X)

.....

TRUITE / CHOU-FLEUR / CARDAMONE

Carpaccio de chou-fleur mariné à l'huile de sésame grillé, truite en raviole de céleri rave, pomme, sauce aigrelette et bisque à la cardamone

Carpaccio of cauliflower marinated in grilled sesame oil, trout in celeriac raviole, apple, sour sauce and cardamom bisque
(V / V / L)

.....

ST-JACQUES / SALSIFIS / CHANTERELLES

St-Jacques snackées, royale de salsifis, chanterelles

Snacked scallops, salsify royale, chanterelles
(X / G / L)

.....

BŒUF / LARD / POIVRE

Filet de bœuf Suisse Black Angus, pommes de terre fondantes, oignons grelots caramélisés, pétales de choux de Bruxelles, petit lard fin d'Anniviers, sauce poivre vert et Cognac

Swiss Black Angus Fillet of beef, melt-in-the-mouth potatoes, caramelised green onions, Brussels sprouts leaves, small fine Anniviers bacon, green pepper sauce and cognac
(V / V / L)

.....

CITRON

Tarte citron meringuée aux herbes, sablé breton sarrasin

Zitronenbaiser-Tarte mit Kräutern, bretonisches Buchweizen-Sablé
Lemon meringue tart with herbs and buckwheat shortbread
(V / G / L)

RESTAURANT

CHEZ IDA.

Bella - Tola

LES DESSERTS

PISTACHE

16

Pistache en trompe l'oeil, financier et crémeux pistache, gel citron

Pistazie in Trompe l'oeil, Financier und cremige Pistazie, Zitronengel

Pistachio trompe l'oeil, financier and pistachio cream, lemon gel

(V / G / L)

CITRON

16

Tarte citron meringuée aux herbes, sablé breton sarrasin

Zitronenbaiser-Tarte mit Kräutern, bretonisches Buchweizen-Sablé

Lemon meringue tart with herbs and buckwheat shortbread

(V / G / L)

LA TARTE TATIN DU BELLA TOLA

8

Avec glace vanille

12

Mit Vanilleeis

With vanilla ice cream

(V / G / L)

LA TARTE AUX MYRTILLES

6.5

Heidelbeerkuchen

Blueberry pie

(V / G / L)

ASSIETTE DE FROMAGES

16

Sélection de fromages suisses, affinés par Claude Luisier

Auswahl von Schweizer Käse

Selection of Swiss cheese



Claude Luisier

Affineur-fromager originaire d'Ovronnaz, qui a ses caves à Leytron...Elles ont plus de 200 ans! En effet, Maurice-Joseph, le premier Luisier qui descendit de Sareiller pour s'établir à Leytron en 1800 était déjà fromager. Les murs en pierres ont une épaisseur impressionnante: 1m40. C'est ce qui contribue à avoir la température idéale pour affiner le fromage: elle ne doit pas dépasser 12 degrés. Les trois caves de Claude Luisier, avec plus de 40 références de fromages, donnent le tournis et surtout très faim.

V Végétarien

G Contient du gluten

L Contient du Lactose

RESTAURANT

CHEZ IDA.

Bella - Tola

PATRIMOINE GOURMAND

Fidèles à nos valeurs du terroir, nous favorisons les fournisseurs de proximité. Leurs produits respirent l'authenticité de notre région, le savoir-faire artisanal d'hommes et de femmes passionnés que nous sommes fiers de représenter.

FROMAGE A RACLETTE, TOMME DE LA FROMAGERIE D'ANNIVIERS

SALAISONS D'ANNIVIERS - VISSOIE

CLAUDE LUISIER AFFINAGE - LEYTRON

FERME DU SOLEIL - VEX

BOUCHERIE LEDERMANN - BIÈRE

BOULANGERIE ALBERT SALAMIN - GRIMENTZ

FRUITS ET LÉGUMES DE SAISON DU VERGER DU SOLEIL - GRANGES

JUS DE FRUITS GEORGES MORET & FILS - MARTIGNY

SÉLECTION DE BIÈRES ARTISANALES - VISSOIE

SELECTION D'ENCAVEURS DU VALAIS ET AUTRES CANTONS DE SUISSE

Au-delà de notre offre de restauration, nous pouvons également compter sur les artisans de la région lors de nos travaux de rénovation et nous tenons à les remercier sincèrement.

PROVENANCE DES PRODUITS :

FOIE GRAS - FRANCE

BŒUF - SUISSE

COCHON - SUISSE

TRUITE - SUISSE

ST-JACQUES - FRANCE

SANDRE - SUISSE

Sur demande, nos collaborateurs vous renseigneront volontiers sur les ingrédients présents dans nos plats qui sont susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances.

TVA 8.1 % inclus

