

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, Quittengel, Rote-Bete-Mousseline mit Pistazienduft, Gewürzgelee und getoastete Brioche

Semi-cooked foie gras with Armagnac, beet and bergamot chutney, quince gel, pistachio-scented beet mousseline, spice jelly and toasted brioche

(V / G / L)

TRUITE / CHOU-FLEUR / SÉSAME

18

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

(V / L)

TOPINAMBOUR / PANAIS / HERBES

18

Légumes oubliés, purée de topinambour et panais, carottes en pickles, terre végétale et sorbet aux herbes

Knollengemüse, Topinambur- und Pastinakenpüree, eingelegte Karotten, Mutterboden und Kräutersorbet
Tuberous vegetables, Jerusalem artichoke and parsnip puree, pickled carrots, topsoil and herb sorbet

(V / 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)

V Végétarien

G Contient du gluten

L Contient du Lactose

RESTAURANT

CHEZ IDA.

Bella - Tola

EN PLAT

BŒUF / LARD / POIVRE

54

Filet de bœuf Suisse Black Angus, pommes de terre fondantes, oignons grelots caramélisés, champignons à l'huile de cacahuète, petit lard fin d'Anniviers, sauce poivre vert et Cognac

Schweizer Black Angus Rinderfilet, zart schmelzende Kartoffeln, karamellierte Grelot-Zwiebeln, Pilze in Kaschutieröl, kleiner feiner Anniviers-Speck, grüne Pfeffersauce und Cognac

Fillet of Black Angus Swiss beef, fondant potatoes, caramelized baby onions, mushrooms in cachuet oil, Anniviers bacon, green pepper and Cognac sauce

☑/☑/ 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)

LE VOL AU VENT DE GRAND-MÈRE IDA *Plat signature !*

38

Pintade, châtaignes, duxelles et champignons des bois

Vol au vent mit Perlhuhn, Kastanien, Duxelles und Waldpilzen

Pie with guinea fowl, chestnuts, duxelles and wild mushrooms

☑/ G / L)

V Végétarien

G Contient du gluten

L Contient du Lactose

RESTAURANT

CHEZ IDA.

Bella - Tola

EN PLAT

ST-JACQUES / SALSIFIS / CHANTERELLES **48**

St-Jacques snackées, salsifis panés et leur royale, chanterelles

Gesnackte Jakobsmuscheln, Schwarzwurzelkönigin, Pfifferlinge

Snacked scallops, salsify royale, chanterelles

(V / G / L)

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

(V / G / L)

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)

V Végétarien

G Contient du gluten

L Contient du Lactose

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, gel au coing, mousseline de betterave aux senteurs de pistache, gelée d'épices et brioche toastée

Semi-cooked foie gras with Armagnac, beet and bergamot chutney, quince gel, pistachio-scented beet mousseline, spice jelly and toasted brioche

(V / G / A)

.....

TRUITE / CHOU-FLEUR / SÉSAME

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

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

(V / A / L)

.....

ST-JACQUES / SALSIFIS / CHANTERELLES

St-Jacques snackées, salsifis panés et leur royale, chanterelles

Gesnackte Jakobsmuscheln, Schwarzwurzelkönigin, Pfifferlinge

Snacked scallops, salsify royale, chanterelles

(V / G / L)

.....

BŒUF / LARD / POIVRE

Filet de bœuf Suisse Black Angus, pommes de terre fondantes, oignons grelots caramélisés, champignons à l'huile de cachuète, petit lard fin d'Anniviers, sauce poivre vert et Cognac

Fillet of Black Angus Swiss beef, fondant potatoes, caramelized baby onions, mushrooms in cachuet oil, Anniviers bacon, green pepper and Cognac sauce

(V / A / L)

.....

ANANAS / PASSION / NOIX DE COCO

Brunoise de passion mangue et passion, mousse coco, sorbet végétal, meringue

Brunoise de passion Mango und Passionsfrucht, Kokosnussmousse, pflanzliches Sorbet, Baiser

(V / A / L)

RESTAURANT

CHEZ IDA.

Bella - Tola

LES DESSERTS

ANANAS / PASSION / NOIX DE COCO 16

Brunoise de passion mangue et passion, mousse coco, sorbet végétal, meringue

Brunoise de passion Mango und Passionsfrucht, Kokosnussmousse, pflanzliches Sorbet, Baiser
Mango and passion fruit brunoise, coconut mousse, vegetable sorbet, meringue
(V / ✗ / L)

MANDARINE / CHOCOLAT 18

Sphère chocolat et sa ganache, mousse mandarine, sorbet cacao mandarine et crumble chocolat

Schokoladenkugel mit Ganache, Mandarinenmousse, Mandarinen-Kakaosorbet und Schokoladenstreusel
Chocolate sphere with ganache, mandarin mousse, cocoa mandarin sorbet and chocolate crumble
(V / G / L)

LA TARTE TATIN DU BELLA TOLA 8
12

Avec glace vanille

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.

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

PINTADE - 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

