

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 Loup Limborg 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 19h, 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

BUTTERNUT / CERF / SUREAU

18

Superposition de butternut au jambon de cerf, pralin de courge et chutney sureau

Layering von Butternut mit Hirschschinken, Kürbispralinen und Holunder-Chutney

Butternut overlay with venison ham, pumpkin praline and elderberry chutney

(V / ✗ / ✗)

PATATES DOUCES / BREBIS / NOISETTES

16 28

Gartin de pommes de terre et patates douces, brebis de la Gruyère, rampon et noisettes

Kartoffel-Süßkartoffel-Gartin, Schafkäse aus Gruyère, Feldsalat und Haselnüsse

Potato and sweet potato gartin, sheep cheese from Gruyère, rampon and hazelnuts

(V / ✗ / L)

CERF / PISTACHES / FRUITS ROUGES

24 36

Petits pâté de chasse, cornes d'abondance, pistaches, mesclun et vinaigrette aux fruits rouges

Kleine Jagdpastete, Füllhörner, Pistazien, Mesclun und Vinaigrette mit roten Früchten

Small game pâté, horn of plenty, pistachios, mesclun and red fruit vinaigrette

✗ / G / L)

ORANGE / BETTERAVE / AMANDES

16

Salade automnale, avocat, orange, betterave, vinaigrette agrumes et amandes torréfiées

Herbstsalat, Avocado, Orange, Rote Bete, Zitrusdressing und geröstete Mandeln

Autumn salad, avocado, orange, beet, citrus vinaigrette and roasted almonds

(V / ✗ / ✗)

V *Végétarien*

G *Contient du gluten*

L *Contient du Lactose*

Restaurant
CHEZ IDA.
Bella - Tola

LES PETITS PLATS

ENTRÉE
PLAT

CHÈVRE / OIGNONS / FIGUES

16 28

Tartelette au chèvre fermier, confit d'oignons et figue rôtie

Tartelette mit Ziegenkäse vom Bauernhof, Zwiebelkonfit und gebratener Feige
Farmhouse goat's cheese tartlet, onion confit and roasted fig
(V / G / L)

GOURGE / CHOU KALE / CHAMPIGNONS

18 32

Risotto à la crème de courge, chou kale, airelles et champignons

Risotto mit Kürbiscrème, Grünkohl, Preiselbeeren und Pilzen
Risotto with cream of pumpkin soup, kale, cranberries and mushrooms
(V / ~~G~~ / L)

LINGUINE AUX MORILLES

24 38

L'incontournable plat signature d'Anne-Françoise

Linguine mit Morcheln
Morel Linguine
(~~V~~ / G / L)

POTAGE D'AUTOMNE

12

Potage du moment

Herbstsuppe
Autumn soup of the moment

RESTAURANT

CHEZ IDA.

B e l l a - T o l a

LES VIANDES

BŒUF / PÂTISSON / PAPRIKA

52

Entrecôte de boeuf Black Angus, purée de pâtisson, cerfeuil tubéreux, pak choï rôti, sauce terre et mer paprika vanille

Entrecôte vom Black Angus-Rind, Pastinakenpüree, Knollenkerbel, gebratener Pak Choi, Erd- und Meeressauce mit Vanillepaprika
Black Angus beef entrecôte, pattypan squash purée, tuberous chervil, roasted pak choï, paprika vanilla sauce
(V / G / 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
(V / G / L)

SANGLIER / FRAMBOISE / POTIRON

46

Civet de sanglier pané, confit framboise, potiron rôti et choux de Bruxelles

Paniertes Wildschwein-Civet, Himbeerconfit, gebratener Kürbis und Rosenkohl
Breaded wild boar stew, raspberry confit, roast pumpkin and Brussels sprouts
(V / G / L)

RESTAURANT

CHEZ IDA.

B e l l a - T o l a

POISSON ET AUTRES CRÉATIONS

SANDRE / CHOU FLEUR / CHAMPIGNONS 44

Sandre meunière, purée de chou fleur caramélisé, chou rôti et sauce matelote

Zander Müllerin Art, karamellisiertes Blumenkohlpüree, gebratener Kohl und Sauce matelote
Pike-perch meunière, caramelised cauliflower purée, roast cabbage and matelote sauce
(V / G / L)

LINGUINE AUX MORILLES 38

L'incontournable plat signature d'Anne-Françoise

Linguine mit Morcheln
Morel Linguine
(V / G / L)

COURGE / CHOU KALE / CHAMPIGNONS 32

Risotto à la crème de courge, chou kale, airelles et champignons

Risotto mit Kürbiscreme, Grünkohl, Preiselbeeren und Pilzen
Risotto with cream of pumpkin soup, kale, cranberries and mushrooms
(V / G / L)

RESTAURANT

CHEZ IDA.

B e l l a - T o l a

LA CHASSE

SELLE DE CHEVREUIL (MIN. 2 PERS)

55

Pour une personne, médaillons de chevreuil servis à l'assiette

Gebratener Rehrücken (Mind. 2 Pers.)
Roast saddle of roe deer (Min. 2 pers.)

FILET DE CERF

49

Hirschfilet
Venison fillet

ACCOMPAGNEMENT CHASSE

Poire vin blanc au safran, spätzlis à la moutarde, sauté de choux de Bruxelles et châtaignes, sauce Grand Veneur et condiment pimenté à la mûre

Weißweinbirne mit Safran, in Senf gebratene Spätzli, sautierter Rosenkohl und Kastanien, Grand Veneur-Sauce und pikante Brombeerwürze

White wine pear with saffron, mustard spätzlis, sautéed Brussels sprouts and chestnuts, Grand Veneur sauce and blackberry chilli condiment

(V / G / L)

RESTAURANT

CHEZ IDA.

B e l l a - T o l a

LE MENU IDA

*À partager dès deux personnes, 96.- / pers.
Servi le midi et le soir, le midi jusqu'à 13h00*

CERF / PISTACHES / FRUITS ROUGES

Petits pâté de chasse, cornes d'abondance, pistaches, mesclun et vinaigrette aux fruits rouges

Kleine Jagdpastete, Füllhörner, Pistazien, Mesclun und Vinaigrette mit roten Früchten

Small game pâté, horn of plenty, pistachios, mesclun and red fruit vinaigrette

(V / G / L)

CHÈVRE / OIGNONS / FIGUES

Tartelette au chèvre fermier, confit d'oignons et figue rôtie

Tartelette mit Ziegenkäse vom Bauernhof, Zwiebelkonfit und gebratener Feige

Farmhouse goat's cheese tartlet, onion confit and roasted fig

(V / G / L)

.....

BUTTERNUT / CERF / SUREAU

Superposition de butternut au jambon de cerf, pralin de courge et chutney sureau

Layering von Butternut mit Hirschschinken, Kürbispralinen und Holunder-Chutney

Butternut overlay with venison ham, pumpkin praline and elderberry chutney

(V / ~~G~~ / ~~L~~)

.....

SANDRE / CHOU FLEUR / CHAMPIGNONS

Sandre meunière, purée de chou fleur caramélisé, chou rôti et sauce matelote

Zander Müllerin Art, karamellisiertes Blumenkohlpuree, gebratener Kohl und Sauce matelote

Pike-perch meunière, caramelised cauliflower purée, roast cabbage and matelote sauce

(~~V~~ / G / L)

.....

SELLE DE CHEVREUIL

Accompagnement chasse (voir plus haut)

Gebratener Rehrücken

Roast saddle of roe deer

.....

CHOCOLAT / CHÂTAIGNE / MÉLÈZE

*Moelleux chocolat et châtaigne, mousse châtaigne,
crème glacée à l'écorce fumé de mélèze, gel citron et crème de marron*

Schokoladen- und Kastanienkuchen, Eiscreme mit geräucherter Lärchenrinde, Zitronengel und Kastaniencreme

Chocolate and chestnut cake, chestnut mousse, smoked larch bark ice cream and lemon gel

(V / G / L)

RESTAURANT

CHEZ IDA.

Bella - Tola

LES DESSERTS

CHOCOLAT / CHÂTAIGNE / MÉLÈZE 18

Moelleux chocolat et châtaigne, mousse châtaigne, crème glacée à l'écorce fumé de mélèze, gel citron et crème de marron

Schokoladen- und Kastanienkuchen, Kastanienmousse,
Eiscreme mit geräucherter Lärchenrinde, Zitronengel und Kastaniencreme
Chocolate and chestnut cake, chestnut mousse, smoked larch bark ice cream, lemon gel and chestnut cream
(V / G / L)

PANAIS / FIGUE 16

Sablé aux noisettes, parfait glacé au miel, crémeux de panais et chocolat blanc, sorbet figue

Mürbeteig mit Haselnüssen, Eisparfait mit Honig, cremige Pastinake mit weißer Schokolade und Feigensorbet
Hazelnut shortbread, honey-glazed parfait, parsnip and white chocolate cream and fig sorbet
(V / G / L)

LA TARTE TATIN DU BELLA TOLA 8

Avec glace vanille

Mit Vanilleeis
With vanilla ice cream
(V / G / L)

12

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 :

BŒUF - SUISSE

PINTADE - SUISSE

SANDRE - SUISSE

SANGLIER, CHEVREUIL ET CERF - AURTICHE / POLOGNE

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

