

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

POIREAUX / COCO CURRY / SCONE

16 29

Salade fraîcheur de poireaux, pousses d'épinards, pois gourmands, sauce "5C1M" au citron vert, coco, coriandre, curry, noix de cajou, menthe et son scone à la myrtille

Frischer Salat aus Lauch, Babyspinat, Zuckerschoten, „5C1M“-Sauce mit Limette, Kokosnuss, Koriander, Curry, Cashewnüssen, Minze und Blaubeer-Scone
Fresh salad of leeks, baby spinach, snow peas, "5C1M" sauce with lime, coconut, coriander, curry, cashew nuts, mint and blueberry scone
(V / ~~G~~ / ~~L~~)

BURRATA / ORGE / CASSIS

18

Burrata, orge et quinoa en taboulé, vinaigrette cassis et herbes

Burrata, Gerste und Quinoa in Taboulé, schwarzer Johannisbeeren-Kräuter-Vinaigrette
Burrata, barley and quinoa in tabbouleh, blackcurrant and herb vinaigrette
(V / ~~G~~ / L)

SÉRAC / TOMATES / NOISETTES

17

Sérac façon stracciatella, coulis de tomates anciennes, noisettes et roquette

Ziger nach Stracciatella-Art, Coulis aus alten Tomaten, Haselnüssen und Rucola
Stracciatella-style serac, heirloom tomato coulis, hazelnuts and arugula
(V / ~~G~~ / L)

LINGUINE AUX MORILLES

24 38

L'incontournable plat signature d'Anne-Françoise

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

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

CHÈVRE / FLEURS / ABRICOTS

18 31

*Chèvre chaud aux fleurs des montagnes sur son nid de mesclun,
pickles d'abricots, noix, vinaigrette aux bourgeons de sapin*

Warmer Ziegenkäse mit Bergblüten auf einem Bett aus Mesclun-Salat,
Aprikosenpickles, Nüssen und Tannenknochen-Vinaigrette
Warm goat cheese with mountain flowers on a bed of mesclun salad,
apricot pickles, nuts, and fir bud vinaigrette
(V / G / L)

FÉRA / FENOUIL / MÛRE

19 32

Ceviche de féra du lac, leche de tigre à la mûre, fenouil croquant

Féra-Ceviche aus dem See, Leche de Tigre mit Brombeeren, knuspriger Fenchel
Lake féra ceviche, blackberry leche de tigre, crispy fennel
(V / L / N)

BOEUF / TOMATES / WHISKY

24 38

Tartare de boeuf au wakamé, tomates confites, pignons de pin, confiture de Whisky et lard fumé

Rindertatar mit Wakame, kandierten Tomaten, Pinienkernen, Whiskymarmelade und geräuchertem Speck
Beef tartare with wakame, candied tomatoes, pine nuts, whiskey jam and smoked bacon
(V / L / N)

RESTAURANT

CHEZ IDA.

B e l l a - T o l a

LES VIANDES

BŒUF / CASSIS / CAROTTES

52

Entrecôte de bœuf, sauce cassis et mélisse, déclinaison de carottes au cajun et moutarde à la bière

Rinderentrecôte, Sauce aus Schwarzer Johannisbeeren und Melisse,
Variationen von Karotten mit Cajun-Gewürz und Bier-Senf.
Beef entrecôte, blackcurrant and lemon balm sauce, variations of carrots
with Cajun spice and beer mustard.
✓/G/L

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

38

Pintade, duxelles et champignons des bois

Vol au vent mit Perlhuhn, Duxelles und Waldpilzen
Pie with guinea fowl, duxelles and wild mushrooms
✓/G/L

PORC / ABRICOT / QUINOA

42

Poitrine de porc confite à l'abricot façon asiatique, quinoa sauté aux amandes et citron, tuile de riz

Konfiertter Schweinebauch mit Aprikose auf asiatische Art,
sautierter Quinoa mit Mandeln und Zitrone, Reistuil
Asian-style apricot confit pork belly, sautéed quinoa with almonds and lemon, rice tuile
✓/G/✗

RESTAURANT

CHEZ IDA.

B e l l a - T o l l a

LES POISSONS ET AUTRES CRÉATIONS

BAR / ACHILLÉE MILLEFEUILLE / BROCCOLINIS

48

Par personne

Min 2 pers.

*Bar en croûte de sel à l'achillée mille feuilles des montagnes,
servi avec broccolinis grillés, riz vénéré au vieux fromage et beurre aux agrumes*

Min 2 Pers. Wolfsbarsch in Salzkruste mit Schafgarbe aus den Bergen, serviert mit gegrilltem Broccolini, Venere-Reis mit altem Käse und Zitrusbutter

Min 2 Pers. Salt-crusted sea bass with mountain yarrow, served with grilled broccolini, Venere rice with mature cheese, and citrus butter

(V / ✗ / L)

SANDRE / RATATOUILLE / TOMATES VERTES

44

Dos de sandre, pressé de ratatouille, feta, jus froid de tomates green zebra

Zanderfilet, gepresste Ratatouille, Feta, kalter Saft von Green-Zebra-Tomaten

Zander fillet, pressed ratatouille, feta, cold Green Zebra tomato juice.

(V / ✗ / ✗)

LINGUINE AUX MORILLES

38

L'incontournable plat signature d'Anne-Françoise

Linguine mit Morcheln

Morel Linguine

(V / G / L)

CHOU-FLEUR / AUBERGINE / SCAMORZA

29

*Chou-fleur rôti à l'oriental, poivrons farcis à la scamorza,
caviar aubergine épicé et purée de chou braisé*

Gerösteter Blumenkohl auf orientalische Art, mit Scamorza gefüllte Paprika,
würziger Auberginenkaviar und Püree von geschmortem Kohl

Roasted cauliflower Oriental-style, stuffed peppers with scamorza cheese,
spicy eggplant caviar, and braised cabbage puree

(V / ✗ / L)

V *Végétarien*

G *Contien du gluten*

L *Contient du Lactose*

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*

BURRATA / ORGE / CASSIS

Burrata, orge et quinoa en taboulé, vinaigrette cassis et herbes

Burrata, Gerste und Quinoa in Taboulé, schwarzer Johannisbeeren-Kräuter-Vinaigrette
Burrata, barley and quinoa in tabbouleh, blackcurrant and herb vinaigrette
(V / ✗ / L)

FÉRA / FENOUIL / MÛRE

Ceviche de féra du lac, leche del tigre à la mûre, fenouil croquant

Féra-Ceviche aus dem See, Leche de Tigre mit Brombeeren, knuspriger Fenchel
Lake féra ceviche, blackberry leche de tigre, crispy fennel
(V / ✗ / ✗)

.....

BOEUF / TOMATES / WHISKY

Tartare de boeuf au wakamé, tomates confites, pignons de pin, confiture de Whisky et lard fumé

Rindertatar mit Wakame, kandierten Tomaten, Pinienkernen, Whiskymarmelade und geräuchertem Speck
Beef tartare with wakame, candied tomatoes, pine nuts, whiskey jam and smoked bacon
(V / ✗ / ✗)

.....

SANDRE / RATATOUILLE / TOMATES VERTES

Dos de sandre, pressé de ratatouille, feta, jus froid de tomates green zebra

Zanderfilet, gepresste Ratatouille, Feta, kalter Saft von Green-Zebra-Tomaten.
Zander fillet, pressed ratatouille, feta, cold Green Zebra tomato juice.
(V / ✗ / ✗)

.....

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

Pintade, duxelles et champignons des bois

Vol au vent mit Perlhuhn, Duxelles und Waldpilzen
Pie with guinea fowl, duxelles and wild mushrooms
(V / G / L)

.....

FRAISE / RHUBARBE

Mousse façon fraisier, arlette feuilletée, sorbet fraise et poivre de sichuan

Erdbeer-Mousse im Stil eines Erdbeerkuchens, blättriges Arlette-Gebäck, Erdbeer-Sorbet mit Sichuan-Pfeffer
Strawberry mousse in the style of a fraisier, flaky arlette pastry, strawberry and Sichuan pepper sorbet
(V / G / L)

RESTAURANT

CHEZ IDA.

Bella - Tola

LES DESSERTS

CHOCOLAT / GENEVRIER

16

Sablé et crémeux chocolat, mousse givrée aux baies de genévrier, sorbet citron et genièvre

Schokoladensablé und -creme, gefrorener Mousse mit Wacholderbeeren, Zitronensorbet und Wacholder
Chocolate sablé and creamy chocolate, frozen juniper berry mousse, lemon and juniper sorbet
(V / G / L)

FRAISE / RHUBARBE

16

Mousse façon fraisier, arlette feuilletée, sorbet fraise et poivre de sishuan

Erdbeer-Mousse im Stil eines Erdbeerkuchens, blättriges Arlette-Gebäck, Erdbeer-Sorbet mit Sichuan-Pfeffer
Strawberry mousse in the style of a fraisier, flaky arlette pastry, strawberry and Sichuan pepper sorbet
(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.

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

PORC - SUISSE

FERA - SUISSE

SANDRE - SUISSE

BAR - 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 7,7 % inclus

