

Carte des mets

NOM WI-FI : HCR-WIFI
PASSWORD WI-FI: HCR- 1993





Entrées & Salades

Salade verte (pousse de Salade & Vinaigrette aux herbes)	10.-
Salade mêlée & Vinaigrette aux herbes	12.-
Caprese de tomate et mozzarella de bufflone AOP, chips de pain et sauce au basilic	24.-
Salade Le Convivial (Bouquet de salade, jambon cru de Parma, mozzarella de bufflone, tomates cerises, flacons de Grana Padano)	28.-
Saumon fumé, bouquet de salade de saison, mousse au fromage maigre et toast	32.-
Planchette à l'Italienne (Jambon cru de Parma, Mortadella, Coppa, Grana Padano, mozzarella de bufflone AOP)	28.-

Le Pâtes

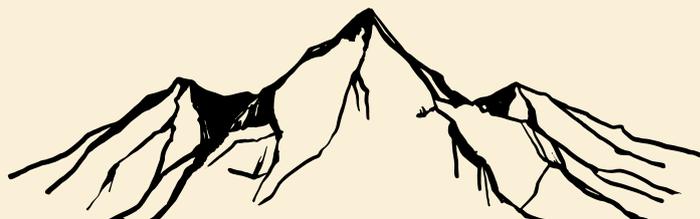
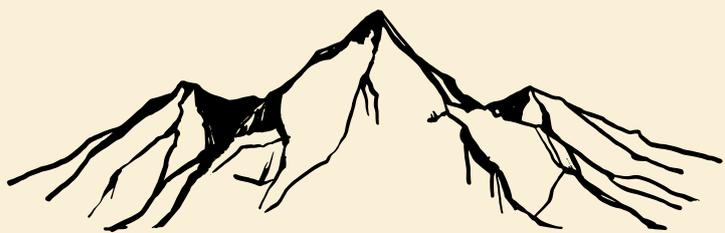
Gnocchi de pomme de terre à la Sorrentina (Sauce tomate, basilic, parmesan et flacon de mozzarella)	30.-
Tagliatelle au pesto au basilic et stracciata de bufflone AOP (Pesto de basilic maison, pignons, tomates secs et stracciata de bufflone AOP)	34.-
Tagliolini au citron, poudre de Botargue (Tagliolini de pâtes fraîche, beurre, citron, poudre de Botargue)	36.-

POUR 2 PERSONNES (Min. 2 pax)

Calamarata à l'Homard, sa bisque, duo de tomates cerises, persil (Cuisson 20 minutes)	45.- P.P.
--	-----------

Viandes & Burgers

Entrecôte de bœuf grillé (légumes des saison aux beurre, mousseline de pomme de terre, sauce béarnaise)	48.-
Tartare de Bœuf coupé au couteau à l'italienne 180 gr. (Servie avec toast et pommes frites)	40.-
Suppl truffe noir d'été	6.-
Boeuf Burger Royal (Hamburger d'hérens, fromage raclette, salade, tomate, oeuf, bacon, sauce maison à la paprika pain Boulanger)	34.-
Escalope de Poulet à la Viennoise (Escalope de poulet, rouquette, tomates cerises, éclats de grana, sauce balsamique, pommes frites)	40.-





Les Poissons

Pavé de loup de mer à la Méditerranéenne (Tomates cerises, capres, anchois, olive noir, pomme de terre sauté, épinards à l'huile d'olive)	44.-
Tataki de thon rouge au sésame blanc et noir (Algue BIO au sesam, riz sauvage, edamame, crème de mozzarella)	40.-

Petits Gourmands

Chicken nuggets & frites. (7 pièces)	20.-
Tagliatelle à la sauce tomate ou crème	18.-
Filet de Poisson banc à la vapeur	18.-

Les Desserts

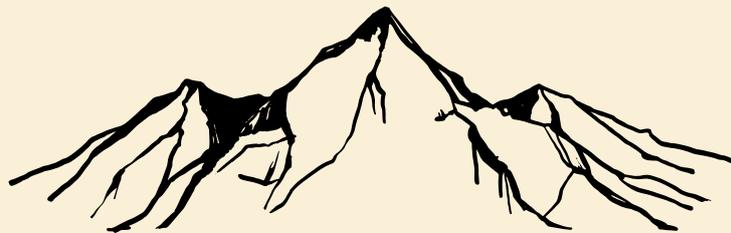
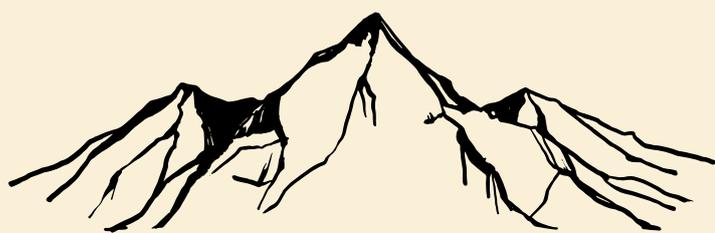
Tartellette aux fruits de saison et crème pâtisseries	12.-
Tiramisu Traditionel	14.-
Panna cotta à la mangue	14.-
Déclination de fruits de saison et ses glaces (MIN. 2 PAX.)	16.- P.P.

* Veuillez informer notre équipe en cas d'allergies ou intolérances alimentaires *

Provenance de nos produits :

Poissons : Islande, France, Italie
Crustacés : Amérique et Sud-Africains

Bœuf : d'Hérens/Suisse
Poulet: Suisse/ France





Bienvenue au restaurant Le Convivial à Veysonnaz !

Chers invités,

Nous sommes ravis de vous accueillir au cœur de Veysonnaz, dans notre restaurant Le Convivial, un lieu où la bonne humeur et le goût se rencontrent pour vous offrir une expérience culinaire inoubliable.

Ici, chaque plat est préparé avec soin, en privilégiant les produits locaux et de saison, pour vous faire découvrir les saveurs authentiques de notre région valaisanne. Que vous soyez amateur de spécialités traditionnelles ou de créations plus modernes, notre équipe est là pour vous guider et vous faire plaisir.

Installez-vous confortablement, laissez-vous porter par l'ambiance chaleureuse et conviviale, et savourez un moment unique entre amis, en famille, ou en couple.

Merci de choisir Le Convivial. Nous espérons que votre visite restera gravée dans votre mémoire gustative et que vous aurez envie de revenir nous voir très bientôt.

Bon appétit et bienvenue parmi nous !

L'équipe du restaurant Le Convivial



"Envie de changer de décor tout en restant dans la même belle ambiance ? En plus du Convivial, on vous accueille aussi avec plaisir au **Restaurant La Tanière** et au **Restaurant Magrappé**, toujours à Veysonnaz.

Trois restos, trois ambiances, une seule équipe passionnée pour vous régaler !"

