



BIENVENUE

NOS ENTRÉES

	Entrée	Plat
Soupe de légumes aux saveurs orientales		15.-
Salade de jeunes pousses, chou frisé, graines de chia, vinaigre de framboise et échalotes	10.-	15.-
Betteraves, légumes, topinambours et chou frisé		22.-
Esturgeon mariné, salade russe et sauce teriyaki		26.-
Crème de pois chiches, crevettes et lard croustillant		26.-
Assiette valaisanne	20.-	30.-
Assiette de viande séchée	24.-	34.-
Tartare de bœuf, lentilles, noisettes grillées et bavaroise de raclette	28.-	40.-
Pataclettes 5 pièces / 15 pièces	12.-	32.-

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

LA TRADITION

20.00

Rösti nature Rösti

22.00

Rösti fromage Cheese rösti

22.00

Rösti lardons Bacon rösti

24.00

Rösti lardons fromage Cheese and bacon rösti

24.00

Rösti lardons œuf Bacon and egg rösti

26.00

Rösti lardons fromage œuf Bacon, cheese and egg rösti

20.00

Croûte nature Grilled cheese on toast

22.00

Croûte nature avec œuf Grilled cheese with egg on toast

22.00

Croûte jambon Grilled cheese with ham on toast

24.00

Croûte jambon œuf Grilled cheese with ham and egg on toast

Toutes nos croûtes et nos rösti sont accompagnés d'une petite salade mêlée.
All our grilled cheese on toast and rösti are served with a small mixed salad.

NOS PLATS PRINCIPAUX

Lasagne aux légumes, tomates séchées et vacherin	24.-
Rösti de riz aux champignons des bois et jus de viande	26.-
Fondue valaisanne Grand Cru Rochat	32.-
Joue de bœuf, polenta douce et réduction de pinot noir du Valais	36.-
Tagliolini aux truffes noires	38.-
Brandade de morue, crème de pomme de terre, pain croustillant et huile d'olive extra vierge	38.-
Entrecôte de bœuf, tomates cerises rôties, épinards sautés et raisins secs	42.-
Grenadin de veau, rösti de pommes de terre, bacon et romarin	44.-

ENFANTS

Pâtes nature	10.-
Pâtes sauce tomate	15.-
Pâtes sauce bolognaise	18.-
Saucisse de veau, frites	18.-

NOS DESSERTS

Tiramisu

Soupe de fruits rouges, infusion de camomille, meringue, crumble salé et sorbet au citron

Glace à la framboise, crumble au cacao, croquant aux amandes, poivre bourbon et mousse au chocolat

Montblanc

12.-

12.-

12.-

14.-

GLACES ET SORBETS

Vanille, fraise, chocolat, café

Citron, poire, abricot

Sorbet william, arrosé à la Williamine

Sorbet valaisan, arrosé à l'Abricotine

Sorbet colonel, arrosé à la vodka

1 boule 2 boules

4.- 7.-

4.- 7.-

16.-

16.-

16.-

CARTE DES BOISSONS

BOISSONS CHAUDES

Café, espresso, ristretto, déca	4.00
Double espresso	6.50
Cappuccino	5.00
Renversé	5.00
Latte macchiato	5.00
Thé	4.00
Chocolat chaud	5.50
Chocolat viennois	7.00
Café viennois	6.00
Vin chaud	6.00
Punch pomme	4.00
Café pomme	7.00
Café grappa	7.00
Café Violettes	8.00
Irish coffee	10.00
Chocolat rhum	7.00

MINÉRALES BOUTEILLES

	20 CL	33 CL
Coca-Cola		5.00
Coca-Cola Zero		5.00
Sprite		5.00
Rivella rouge, bleu		5.00
Jus de pomme		5.00

	20 CL	33 CL
Schorle		5.00
Thé froid		5.00
Fanta		5.00
Tonic	5.00	
Jus de fruits	4.50	
Sirop (enfant max. 10 ans)		2.00
Red Bull (25cl)	6.00	
IRIS Abricot, Pomme, Poire (jus du Valais)		6.00

MINÉRALES BOUTEILLES

	33CL	50CL	75CL
Eau plate	5.00	6.00	9.00
Eau gazeuse	5.00	6.00	9.00

BIÈRES

	33 CL
Sans alcool	6.00
La Marmotte blonde	7.00
La Marmotte blanche	7.00
La Marmotte brune	7.00

	30CL	50CL
Bière panachée	5.00	7.00
Valaisanne pression	5.00	7.00

	25CL	50CL
Grimbergen	5.00	8.50

APÉRITIFS

Kir vin blanc	6.00
Kir royal	18.00
Coupe de champagne	16.00
Coupe de prosecco	9.00
Martini blanc / rouge	6.00
Porto blanc / rouge	6.00
Aperol	6.00
Suze	6.00
Pastis	6.00
Campari	6.00
Campari orange	10.00
Spritz	12.00
Bitter rouge, Crodino	4.50
Cynar	6.00
Averna	6.00

WHISKIES

	4 CL
JB	9.00
Ballantine's	9.00
Chivas	18.00
Four Roses	14.00
Jack Daniel's	14.00
Talisker	22.00
Jameson Irish	9.00
Gold Label Reserve	14.00

DIGESTIFS

	2 CL	4CL
Baileys		8.00
Cointreau		8.00
Grand Marnier		8.00
Amaretto		8.00
Fernet-Branca		8.00
Grappa Fior di Vite	7.00	
Eau-de-vie abricot	7.00	
Eau-de-vie poire	7.00	
Abricotine douce	8.00	
Williamine douce	7.00	
Pomme		8.00
Kirsch	7.00	
Vieille prune	9.00	
Calvados	9.00	
Cognac Hennessy	9.00	
Vodka	7.00	12.00
Gin	7.00	12.00
Bacardi blanc	7.00	12.00
Havana 5 ans	10.00	
Génépi	7.00	
Limoncello	7.00	

CHAMPAGNES

Demandez à notre serveur.

LES VINS

	37,5 CL	50 CL	75 CL
LES FILS DE CHARLES FAVRE			
Fendant Réserve Hurlevent			42.00
Petite Arvine Hurlevent			54.00
Merlot Hurlevent			56.00
Favi Rouge		32.00	47.00
Favi Rosé			47.00

MAISON GILLIARD

Les Murettes		32.00	45.00
Johannisberg Porte de Novembre		31.00	45.00
Dôle des Monts		34.00	50.00
Pinot Noir Vendémiaire		36.00	50.00

CAVE ARDÉVAZ

Chardonnay	25.00		52.00
Johannisberg			48.00
Gamay		30.00	42.00
Mazarine		30.00	42.00

	37,5 CL	50 CL	75 CL
CAVE DOMAINE DES MUSES			
Chardonnay			58.00
Syrah		48.00	64.00
Gamay		38.00	52.00
Rosé de Gamay			46.00

PROVINS MAITRE DE CHAIS

Heida			62.00
Rouge d'Enfer			82.00
Dôle Blanche			48.00

DOMAINES ROUVINEZ

Petite Arvine Château Lichten			65.00
Château Lichten			67.00

HISTOIRE D'ENFER

Fendant L'Enfer du Calcaire			65.00
Diolinoir			75.00
Pinot Noir L'Enfer du Désir			48.00
Pinot Noir L'Enfer du Plaisir	75.00		

PIERRE ROBYR

Heredium			82.00
Cornalin			72.00
Summa Noir			48.00
Summa Blanc			48.00

37.5 CL 75 CL

VINS ITALIENS BLANC

Falanghina Doc Selve Irpinia Campanie		45.00
Greco Di Tufo Bianco Docg L'Ariella Campanie		48.00
Gewurztraminer Doc Conti Arco Trentino Alto Adige		52.00
Vermentino Gallura Docg Funtanaliras Sardaigne		65.00
Prosecco		63.00

VINS ITALIENS ROUGE

Nebbiolo d'alba doc bernardina ceretto Piémont		72.00
Barolo docg ceretto Piémont		122.00
Ripasso «la poiane» valpolicella superiore doc Vénète		48.00
Amarone «la bastia» valpol.Class.Dop Vénète		110.00
Chianti Rufina Riserva docg nipozzano Toscane	32.00	48.00
Brunello Montalcino docg castelgiocondo	65.00	120.00
Bolgheri doc il bruciato Toscane		64.00
Ornellaia «le serre nuove» doc bolgheri rosso Toscane		120.00
Ornellaia «le volte» igt toscano rosso Toscane		64.00
Chianti class. Riserva docg tignanello Toscane		84.00
Primitivo Manduria dop «celebration» rosso Pouille		58.00
Cannonau Sardegna doc Sardaigne		42.00

VINS FRANÇAIS BLANC

Sancerre - Roland Tissier et Fils		68.00
-----------------------------------	--	-------

VINS FRANÇAIS ROUGE

Château Mouline de la Grangère - Saint-Emilion Grand Cru Bio		78.00
Château Bel Evêque - Pierre Richard-Corbière		72.00

