



## **INFORMATIONS SUR LES ALLERGÈNES**

**Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande de votre part.**

**If you have any allergies or intolerances, our staff will gladly provide information about the ingredients in our dishes upon request.**

## **PROVENANCES**

**Viande et charcuterie CH ou selon arrivage - Pain CH ou selon arrivage**

# LE MENU



## ENTRÉES APPETIZERS

|                                                                                                                                                                                        |       |             |       |             |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------------|-------|-------------|
| <b>ASSIETTE VALAISANNE</b>                                                                                                                                                             | 130GR | <b>21.-</b> | 220GR | <b>35.-</b> |
| viande séchée, jambon cru, lard sec, saucisse, fromage à raclette, pain de seigle<br><i>Valais Platter – Dried Meats, Cured Ham, Smoked Bacon, Sausage, Raclette Cheese, Rye Bread</i> |       |             |       |             |
| <b>ASSIETTE DE VIANDE SÉCHÉE</b>                                                                                                                                                       | 110GR | <b>21.-</b> | 200GR | <b>35.-</b> |
| Viande séchée, fromage à raclette, pain de seigle<br><i>Dried Meat Platter – Dried Meats, Raclette Cheese, Rye Bread</i>                                                               |       |             |       |             |
| <b>SALADE VERTE</b>                                                                                                                                                                    |       |             |       | <b>10.-</b> |
| <i>Green Salad</i>                                                                                                                                                                     |       |             |       |             |
| <b>SALADE MÊLÉE</b>                                                                                                                                                                    |       |             |       | <b>14.-</b> |
| <i>Mixed Salad</i>                                                                                                                                                                     |       |             |       |             |
| <b>SOUPE DU JOUR, FROMAGE D'ALPAGE ET PAIN</b>                                                                                                                                         |       |             |       | <b>12.-</b> |
| <i>Soup of the Day with Alpine Cheese and Bread</i>                                                                                                                                    |       |             |       |             |
| <b>GOULASH</b>                                                                                                                                                                         |       |             |       | <b>14.-</b> |

## FONDUE

|                                                                                                                 |             |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| <b>FONDUE MOITIÉ MOITIÉ</b>                                                                                     | <b>30.-</b> |
| <i>Half &amp; Half Fondue</i>                                                                                   |             |
| <b>FONDUE TOMATE AVEC POMMES DE TERRE</b>                                                                       | <b>33.-</b> |
| <i>Tomato Fondue served with Potatoes</i>                                                                       |             |
| <b>FONDUE AUX BOLETS</b>                                                                                        | <b>34.-</b> |
| <i>Boletus Mushroom Fondue</i>                                                                                  |             |
| <b>FONDUE MONTAGNARDE</b>                                                                                       | <b>37.-</b> |
| Mélange de viandes séchées, accompagné de noix<br><i>Mountain-Style Fondue – Assorted Dried Meats with Nuts</i> |             |
| <b>SUPPLÉMENT POMME DE TERRE</b>                                                                                | <b>3.-</b>  |
| <i>Extra Potatoes</i>                                                                                           |             |

## PLATS MAINS

|                                       |             |
|---------------------------------------|-------------|
| <b>CROÛTE AU FROMAGE NATURE</b>       | <b>22.-</b> |
| <i>Classic Cheese Croûte</i>          |             |
| <b>CROÛTE AU FROMAGE &amp; ŒUF</b>    | <b>24.-</b> |
| <i>Cheese Croûte with Egg</i>         |             |
| <b>CROÛTE AU FROMAGE &amp; JAMBON</b> | <b>26.-</b> |
| <i>Cheese Croûte with Ham</i>         |             |
| <b>CROÛTE AU FROMAGE 3 ÉTAGES</b>     | <b>28.-</b> |
| <i>Triple-Layer Cheese Croûte</i>     |             |

\*Les croûtes sont servies avec une petite salade  
*Croûtes served with a side salad*

## POUR LES ENFANTS FOR KIDS

|                                          |             |
|------------------------------------------|-------------|
| <b>CHICKEN NUGGETS AVEC FRITES</b>       | <b>18.-</b> |
| <i>Chicken Nuggets with French Fries</i> |             |

# LE MENU



## DESSERTS

### TARTE DU JOUR

*Pie of the Day*

10.-

### MOELLEUX AU CHOCOLAT

Servi avec une boule de glace vanille

*Chocolate lava cake served with a scoop of vanilla ice cream*

12.-

### COUPE WILLIAMINE

glace à la poire, alcool williamine

*pear ice cream with Williamine pear brandy*

14.-

### COUPE ABRICOTINE

glace à l'abricot, alcool abricotine

*apricot ice cream with Abricotin liqueur*

14.-

# LES BOISSONS



## BOISSONS CHAUDES

### HOT DRINKS

|                             |        |
|-----------------------------|--------|
| RISTRETTO                   | 4.50.- |
| ESPRESSO                    | 4.50.- |
| CAFÉ                        | 4.50.- |
| CAPPUCCINO                  | 5.50.- |
| RENVERSÉ                    | 5.50.- |
| LATTE MACCHIATO             | 5.50.- |
| DOUBLE ESPRESSO             | 6.50.- |
| THÉ CHAUD                   | 4.50.- |
| CHOCOLAT CHAUD / FROID      | 5.50.- |
| OVOMALTINE CHAUD / FROID    | 5.50.- |
| VIN CHAUD                   | 6.50.- |
| CAFÉ ALCOOL                 | 7.50.- |
| THÉ ALCOOL                  | 7.50.- |
| VERRE DE LAIT CHAUD / FROID | 3.50.- |

## BOISSONS

### DRINKS

|                        |      |     |
|------------------------|------|-----|
| COCA-COLA              | 33CL | 5.- |
| COCA-COLA ZERO         | 33CL | 5.- |
| FANTA                  | 33CL | 5.- |
| RIVELLA ROUGE / BLEU   | 33CL | 5.- |
| FUSETEA CITRON / PÊCHE | 33CL | 5.- |
| SPRITE                 | 33CL | 5.- |
| RAMSEIER               | 33CL | 5.- |
| EAU PLATE VALAISANNE   | 50CL | 5.- |
| EAU GAZEUSE VALAISANNE | 50CL | 5.- |
| JUS IRIS               | 25CL | 6.- |
| BIÈRE SANS ALCOOL      | 33CL | 6.- |
| VALAISANNE LAGER       | 33CL | 6.- |
| MARMOTTE               | 33CL | 7.- |
| BOISSON À L'EMPORTER   | 50CL | 5.- |



## VINS WINES

| PROVINS       | 1DL | 50 CL |
|---------------|-----|-------|
| DÔLE          | 5.- | 22.-  |
| PINOT NOIR    | 6.- | 32.-  |
| FENDANT       | 5.- | 22.-  |
| JOHANNISBERG  | 6.- | 27.-  |
| PETITE ARVINE | 7.- | 32.-  |

## VINS WINES

|                                                                                            | 37.5CL | 50 CL | 75 CL |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-------|-------|
| BLANC                                                                                      |        |       |       |
| FENDANT LES TERRASSES<br>Jean-René Germanier, Vétroz                                       | 32.-   |       | 32.-  |
| JOHANNISBERG<br>Cave Ardevaz, famille Boven, St Pierre de Clages                           |        |       | 42.-  |
| HUMAGNE BLANCHE<br>Cave Mabillard-Fuchs, Venthône                                          |        |       | 42.-  |
| PINOT GRIS<br>Cave du Tambourin, Corin                                                     |        |       | 42.-  |
| PETITE ARVINE<br>Grand Métral, Provins, Sion                                               |        |       | 45.-  |
| CUVÉE RÉSERVE<br>Assemblage blanc, Rèze, Marsanne t Païen, Cave du Tambourin, Corin        |        |       | 52.-  |
| ROUGE                                                                                      |        |       |       |
| GAMAY<br>Cave du Tambourin, Corin                                                          |        |       | 39.-  |
| PINOT NOIR<br>Cave Saintclair ,Loc                                                         |        |       | 46.-  |
| HUMAGNE ROUGE<br>Cave Mabillard-Fuchs, Venthône                                            |        |       | 50.-  |
| CORNALIN<br>Cuvée des Empereurs, Cave de la romaine, Flantey                               |        |       | 52.-  |
| SYRAH<br>Cave du Tambourin, Corin                                                          |        |       | 58.-  |
| PLAINE MORTE<br>Cave Mont Bonvin, Montana village<br>Assemblage Cabernet, Galotta et Syrah |        |       | 60.-  |



**BON APPÉTIT !**



