

ENTRÉES

Salade verte et graines torréfiées	10.-
Salade aux légumes crus de saison	12.-
Soupe minestrone aux haricots blancs	16.-
Tartare de saumon, avocat et pomme verte	22.-
en plat avec frites	39.-
Trio de tomate et jambon cru, burrata, huile d'olive et basilic	21.- en plat 38.-

VIANDES

Entrecôte de bœuf, café de Paris, tomate au four et Pommes frites	48.-
Emincé de poulet, crème et morilles, tagliolini fraîches	38.-
Burger de veau, bun artisanal, sauce tzatziki, carottes, roquette et pommes frites	34.-
Rôti de porc mariné, coleslaw, polenta crémeuse et légumes d'été	32.-

POISSONS

Filets de perches de Loé meunière, sauce tartare et pommes de terre cocotte 48.-

VÉGÉTARIENS

Risotto à la tomate, roquette, huile d'olive et pignons de pin 35.-

Ricotta rôtie au four, piperade de poivrons et olives de Kalamata 28.-

CLASSIQUES

SEUL OU À PARTAGER

Assiette valaisanne viande séchée, jambon cru, saucisses sèches, lard sec et pain de seigle	21.-/38.-
Assiette de viande séchée	23.-/40.-

CROÛTES

Croûte au fromage	24.-
Croûte au fromage, jambon et œuf	26.-
Croûte au fromage et morilles	31.-

FONDUES

Fondue au fromage	28.-
Fondue à la tomate	30.-
Fondue à la truffe	38.-
Fondue aux morilles	34.-

RACLETTE AU FEU DE BOIS

A volonté, sur réservation	36.-
----------------------------	------

MENU ENFANT

moins de 12 ans

Kids burger et pommes frites	19.-
Escalope de poulet pané et pommes frites	18.-
Tagliolini à la tomate et basilic	16.-

Chaque menu accompagné par une boisson et une boule de glace au choix

DESSERTS

Salade de fruits frais, sorbet mangue	12.-
Meringue, crème double et fruits rouges	14.-
Savarin aux fruits exotiques	14.-
Fondant au chocolat, glace à la menthe	16.-
Tarte du moment	10.-
Café gourmand	15.-
Boule de glace ou sorbet artisanale	4.-
<i>vanille, chocolat, café, crème, menthe-chocolat, pistache, fraise citron, cassis, poire, abricot, framboise, passion, mangue</i>	
Sorbets valaisans arrosés	14.-
<i>abricot ou poire</i>	

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.

BOISSONS CHAUDES

Café		3.90
Café expresso / double expresso		3.90 / 4.50
Café renversé		4.20
Café décaféiné		3.90
Cappuccino		4.50
Thé		4.-
Chocolat chaud		5.-
Chocolat chaud viennois		6.50

MINERALES

Eau du Valais nature	50 cl/100 cl	4.50/9.-
Eau du Valais pétillante	50 cl/100 cl	4.50/9.-
Coca-Cola	33 cl	5.-
Coca-Cola Zero	33 cl	5.-
Orangina	25 cl	5.-
Limonade de Sembrancher	27.5 cl	6.50
Rivella (rouge, bleu)	33 cl	5.-
Thé froid, citron	33 cl	5.-
Tonic Fever-Tree	20 cl	6.-

JUS DE FRUITS

Jus Iris (pomme, poire ou raisin)	25 cl	5.-
Nectar d'abricot Iris	25 cl	5.-
Jus d'orange Michel	20 cl	4.50

SIROPS MORAND

Cassis, Fraise, Grenadine, Menthe, Citronelle	3.-
---	-----

BIÈRES

Bière de saison, pression	25 cl/50 cl	4.30-/6.50-
Valaisanne spéciale, pression	25 cl/50 cl	5.-/8.-
Valaisanne, White IPA, bouteille	33 cl	6.50
L'Echapée Originale, Pale Ale, bouteille	38 cl	9.-
Cardinal, sans alcool, bouteille	33 cl	6.50

Carafe d'eau : Nos nous réservons le droit de compter CHF 2,50 par personne pour des carafes d'eau prises sans aucune autre boisson.

VINS BLANCS

Blanc des Reines, Cave Bétrisey	50 cl/75 cl	20.-/29.-
Fendant, Petite Vertu	75 cl	36.-
Johannisberg, Petite Vertu	75 cl	43.-
Humagne Blanche, Famille Boven	70 cl	43.-
Muscat, Petite Vertu	75 cl	47.-
Païen, Petite Vertu	75 cl	53.-
Petite Arvine, Petite Vertu	75 cl	59.-

VINS ROUGES

Gamay, Belle Vie, Cave Bétrisey	50 cl/75 cl	23.-/30.-
Sang de Reine, Cave Bétrisey	50 cl/75 cl	27.-/37.-
Pinot Noir, Petite Vertu	50cl/75 cl	29.-/43.-
Dôle, Domaines Rouvinez	75 cl	34.-
Nez Noir, Domaines Rouvinez	75 cl	42.-
Syrah, Grand Métral	75 cl	43.-
Humagne Rouge, Primus Classicus	75 cl	44.-
Cornalin, Maison Gilliard	75 cl	53.-
Merlot, Petite Vertu	75 cl	54.-

VINS ROSÉS

Dôle Blanche, Domaines Rouvinez	50 cl	18.-
Porte de Novembre, Maison Gilliard	75 cl	35.-
Petite Vertu	75 cl	37.-

VINS PETILLANTS

Champagne Laurent Perrier brut	75 cl	98.-
Prosecco Goccia d'Oro	75 cl	37.-

VIN DOUX

Douceur Capricieuse, Cave Bétrisey	37.5 cl	24.-
------------------------------------	---------	------

VIN AU VERRE

BLANCS

Blanc des Reines, Cave Bétrisey	1 dl	5.-
Fendant, Primus Classicus	1 dl	5.-
Johannisberg, Petite Vertu	1 dl	6.50
Petite Arvine, Petite Vertu	1 dl	8.50

ROUGES

Gamay, Belle Vie, Cave Bétrisey	1 dl	5.-
Dôle, Domaines Rouvinez	1 dl	5.50
Sang de Reine, Cave Bétrisey	1 dl	6.-
Nez Noir, Domaines Rouvinez	1 dl	6.50
Cornalin, Maison Gilliard	1 dl	8.-

ROSÉ

Dôle Blanche, Domaines Rouvinez	1 dl	4.50
Porte de Novembre, Maison Gilliard	1 dl	5.50
Petite Vertu	1 dl	6.-

DOUX

Douceur Capricieuse, Cave Bétrisey	1 dl	7.50
------------------------------------	------	------

PETILLANTS

Prosecco	1 dl	7.-
----------	------	-----

APÉRITIFS

Kir	4 cl	7.-
Kir pétillant	4 cl	12.-
Apérol spritz	4 cl	15.-
Gin & Tonic	4 cl	15.-
Gin & Tonic avec concombre	4 cl	17.-
Martini rouge 15%	4 cl	7.-
Martini blanc 15%	4 cl	7.-
Campari 25%	4 cl	7.-
Pastis 51 45%	2 cl	6.-
Suze 20%	4 cl	6.-

DIGESTIFS

Abricotine Morand 43%	2 cl	7.-
Williamine Morand 43%	2 cl	7.-
Génépi 33%, Famille Fiora	2 cl	10.-