



*Menu du jour 24.-*

*Entrée + Plat Ou Plat + Dessert*

*Pour les gourmands la "Totale"*

*30.-*

*Du mercredi au vendredi midi*

*Le soir, à la carte*

*ou*

*les combos du Chef*

*(pour l'ensemble des convives de la table)*

*3 plats 70.-*

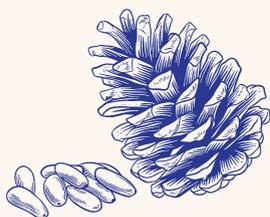
*4 plats 90.-*

*Tous nos plats sont disponibles en portion enfant*

*T'es végétarien ou vegan, on s'adapte*

## *Pour bien commencer...*

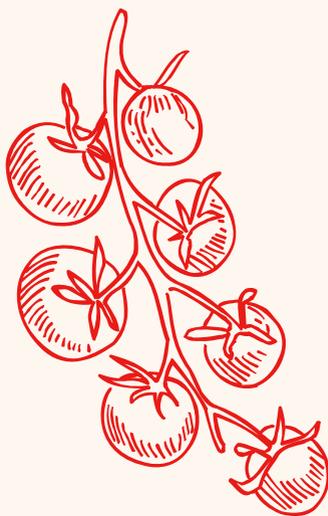
*Salade verte,  
légumes croquants  
12.-*



*Tomates Arlequin,  
stracciatella de Bufala,  
pignons de pin  
20.-*

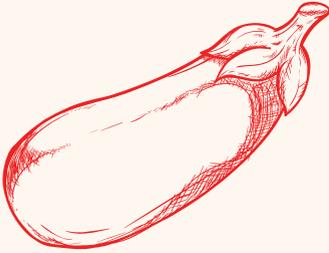
*Tartare de truite  
aux petits pois,  
condiment pamplemousse  
22.-*

*Tataki de boeuf,  
sauce teriyaki,  
pickles de champignons  
26.-*



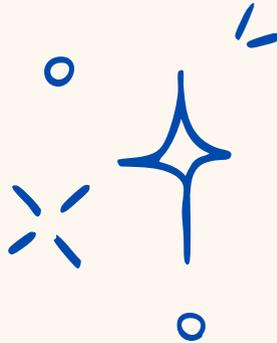
## Les suites...

Pavé d'ombrine,  
aubergine façon caponata  
41.-



Gambas sautées  
au curry rouge  
arancini  
40.-

Confit d'agneau  
aux légumes de saison,  
polenta crémeuse  
45.-



Origine des viandes:  
Suisse, France  
Origine des poissons:  
Méditerranée  
Océan Atlantique

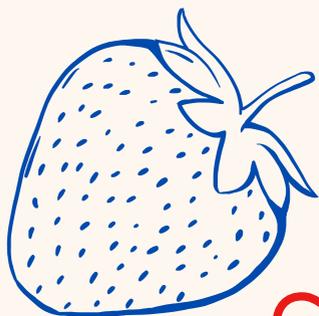
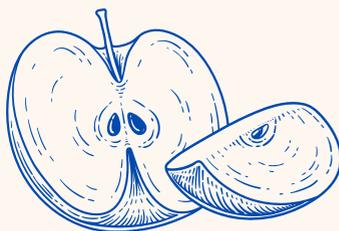
Suprême de volaille  
à l'estragon,  
carottes rôties  
42.-

*Pour bien finir,*

*la cherry on the cake...*

*Assiette de fromages  
d'ici  
16.-*

*Tatin aux pommes,  
glace cannelle  
15.-*



*Finger fraise basilic,  
sorbet rhubarbe  
15.-*

*Cheesecake à l'aspérule  
odorante,  
fruits rouges  
15.-*



## *Nos crus au verre*



### *Blancs du Valais*

- |   | <i>dl.</i>    |
|---|---------------|
| • <i>Fendant: Vins Bruchez</i>          | <i>3.80.-</i> |
| • <i>Johannisberg: Cave des Oasis</i>   | <i>6.-</i>    |
| • <i>Petite-Arvine: Cave La Romaine</i> | <i>8.-</i>    |

### *Rouges du Valais*

- |                                   |            |
|-----------------------------------|------------|
| • <i>Gamay: Cave des Oasis</i>    | <i>4.-</i> |
| • <i>Pinot Noir: Vins Bruchez</i> | <i>5.-</i> |
| • <i>Gally: J.R Germanier</i>     | <i>7.-</i> |

### *Rosés d'ici & d'ailleurs*

- |  |            |
|--|------------|
| • <i>Rose des vents: Jean-René Germanier</i> | <i>6.-</i> |
| • <i>Le Gendarme: Saint-Tropez, France</i>   | <i>6.-</i> |

### *Vins d'ailleurs, c'est bon aussi:*

- |                                  |            |
|----------------------------------|------------|
| • <i>Rouge: Château le Rey</i>   |            |
| <i>Côtes de Bordeaux, France</i> | <i>7.-</i> |

*N'hésitez pas à demander la carte des vins,  
elle est plutôt sympa...*





## *Nos petites mousses...*

*A la pression...*



- *House Beer 25cl* 4.-
- *House Beer 50cl* 7.-

## *Les bières du coin... (33cl)*

*-Brasseries d'Ayent-*

- *Normale "blonde"* 6.-
- *Cornflex "ambrée"* 6.-

## *Brasserie du Vieux Chemin, Savièse (33cl)*

- *La blanche* 6.-

*-White Frontier (Martigny)-*

- *Martigny Vice, session ipa* 7.-

## *Les bières "pas" du coin... (33cl)*

- *Corona* 6.-
- *Desperados* 6.-
- *Sans-Alcool* 5.50.-
- *Pietra Blonde Bio Sans Gluten* 7.-

## Avec ou sans sucre...

- *Café, Espresso* 3,80.-
- *Cappuccino, Renversé* 4,20.-
- *Thé, Tisane* 4.-



## A la fraîche...

- *Eaux minérales, Coca-Cola (ou Zéro) 33cl* 4,50.-
- *Eaux minérales 50cl* 5,50.-
- *Thé froid, Rivella, Sinalco,*  
*Ramseier 33cl* 4,50.-
- *Jus d'orange, pêche, tomate 20cl* 4,50.-
- *Tonic Swiss Mountain classic 20cl* 5.-



## Nos cocktails...



- *Les Spritz: Apérol, Campari, Lillet, Select* 10.-
- *Les Classiques: Hugo, Les Mules, Les Sour's* 10.-
- *Sans-Alcool: Virgin Spritz* 8.-
- *Vintense Cuvée Prestige Blanc de Blancs* 5.-
- *Saint-Germain Spritz* 15.-

*Autres Mocktails disponibles selon les saisons*

## Les apéritifs... (4cl)

- *Martini Blanc ou Rouge (15°)* 6.-
- *Pastis, Ricard (45° / 2cl)* 5.-
- *Campari (21°)* 7.-
- *Fuze (20°)* 6.-

*"Autres apéritifs disponibles selon les saisons  
& nos envies"*



# “La Sélection des Tenanciers”

Les gins sont accompagnés de tonic  
sélectionnés avec amour

- 44° N 14.-
- Melifera Classic 15.-
- Normindia Pamplemousse 15.-



## Les Incontournables



- Oban 14 ans 16.-
- Téquila Don Julio 1942 22.-
- Rhum Diplomatico 18.-

Les Bulles: “better than botox”  
A la coupe ou à la bouteille

- Prosecco 6.- / 40.-
- Prosecco Rosé 6.- / 40.-
- Champagne Laurent Perrier Rosé 145.- bout.



*Le plus dur c'est de quitter la table*

*Les digestifs & liqueurs (4cl)*

- *Williamine Morand (43° / 2cl)* 7.-
- *Abricotine Morand (43° / 2cl)* 7.-
- *Jägermeister (35°)* 8.-
- *Absolut (40°)* 8.-
- *Get 27 (17,9°)* 8.-
- *Amaretto (28°)* 7.-
- *Cognac Martell VS (40°)* 10.-
- *Havana Club Especial (40°)* 9.-
- *Beefeater (40°)* 8.-
- *Ballantines (40°)* 8.-
- *Vieille Prune (40°)* 7.-
- *Grappa Fior di vite (40°)* 7.-



# Liste des allergènes



Gluten



Poisson



Crustacés



oeufs



Arrachides



Moutarde



Mollusques



Soja



Sulfites



Sésame



Céleri



Lupins



Lait



Fruits à coque

*Nos sauces peuvent contenir du céleri, ail et oignon.*

*En cas de doute n'hésitez pas à nous en faire part*

## *Nos Horaires*

- *Lundi: fermeture, le repos des guerriers*
- *Mardi: 16h30-22h*
- *Mercredi au samedi: 10h30 - 22h*
- *Dimanche: 10h30 - 14h*



*Les prix affichés sont en francs suisses  
TVA 8.1% & Service compris*

