

# LES *planchettes*

## L'ESPAGNOLE 40.00

2 croquetas poulet, 2 croquetas jambon, 2 croquetas morue, pata negra, tortillas, pan con tomate

## LA CANNIBALE 30.00

Paté maison, saucisson, jambon cru, raclette

## LA MIX 59.00

4 rouleaux de printemps légumes, 4 samoussas de boeuf, 4 sticks tomate mozzarella, 4 accras de morue, 4 calamars frits, 4 ballotins Thaï, guacamole, poulpe a la galicienne, tartines chaudes  
+ 1 personne 14.00

# CÔTÉ *mer*

\*CALAMARS FRITS 6 PIÈCES 8.00

\*CREVETTES PIQUANTES 🍷 10.00

\*POULPE À LA GALICIENNE 10.00

\*ACCRAS DE MORUE 4 PIÈCES 8.00

\*COUTEAUX EN PERSILLADE 8 PIÈCES 7.50

\*GAMBAS AU BEURRE MAISON À L'AIL 12.00  
ET AU PERSIL 4 PIÈCES

\*CROUSTILLANTS DE FILETS DE PERCHES 15.50  
Sauce tartare - 6 PIÈCES

# Nos tapas

## ASIATIQUES

MIX RAVIOLES VAPEUR 2 crevette, 2 porc \_\_\_\_\_ 10.00

ASSORTIMENT DE SAMOUSSA 2 boeuf, 2 Thon Vache qui rit, 2 légumes \_\_\_\_\_ 15.00

BALLOTINS THAÏ FRITS AU PORC 4 PIÈCES \_\_\_\_\_ 10.00

BROCHETTES SATAY AU POULET 2 PIÈCES \_\_\_\_\_ 7.00

CREVETTE TEMPURA 4 PIÈCES \_\_\_\_\_ 10.00

NEM VALAISAN Raclette « laiterie d'ayant » et jambon cru - LA PIÈCE \_\_\_\_\_ 3.50

NEMS 3 PIÈCES \_\_\_\_\_ LÉGUMES 7.00 \_\_\_\_\_ CREVETTE 9.00 \_\_\_\_\_ POULET 8.50

# NOS *tapas*

## CÔTÉ *terre*

### \*DUO DE TARTARE CLASSIQUE ET A L'ITALIENNE 30.00

**Classique** Rumsteck 100g, cornichon, oignons, câpres, ketchup

**Italienne** Rumsteck 100g, tomates séchées, parmesan, basilic, pignons de pain torréfié

### \*OS A MOELLE 22.00

Fleur de sel, pain grillé - 3 PIÈCES

### \*MINIS CHEESEBURGERS 4 PIÈCES 18.00

### \*TRIO DE TACOS 16.00

Émincée de poulet mariné, guacamole, cheddar, dès de tomates

### \*ARRANCINIS Riz bolognaise - 4 PIÈCES 10.00

### \*TARTINE DE CHÈVRE CHAUD 9.50

Miel & noix - 2 PIÈCES

### \*TARTINE CHAUDE TOMATE, 10.00 MOZZARELLA, JAMBON CRU

### \*DUO DE PAN CON TOMATE 10.00

### \*GUACAMOLE MAISON Tortilla chips 9.00

### \*TRIO DE HOUMOUS MAISON 14.00

### \*CAMEMBERT ENTIER RÔTI AU MIEL 15.00 Herbes et noix - Supplément jambon cru 5.00

### \*ROULEAU DE TOMATES 8.00 MOZZARELLA BASILIC

### \*CROQUETAS MAISON 15.00 2 poulet, 2 jambon, 2 morue

# NOS cocktails

## TOUS À 12.00

**LILLET ROSÉ TONIC** 5cl de Lillet rosé, 10cl de tonic, tranche de pamplemousse, thym frais

**LA COCHONNE** 6cl de Martini blanc, 10cl de tonic, tranche de citron jaune, basilic frais

**MOSCOW MULE** 6cl de Vodka, Ginger beer, citron vert

### PIÑA COLADA, LA VÉRITABLE

4cl rhum blanc Saint-James, 1bl glace coco, 1bl glace ananas, crème de coco, jus d'ananas

### MOJITO CLASSIQUE OU FRUITS ROUGES

4cl rhum blanc Saint James, citron vert, menthe fraîche, Perrier

**GIN TONIC** 4cl de Hendricks, schweeps, citron vert



# NOS Spritz

## TOUS A 10.00

**LE CLASSIQUE** 6cl apérol, 9cl Prosecco, eau gazeuse, tranche d'orange

**LE CAMPARI** 6cl de campari, 9cl de prosecco, eau gazeuse, tranche d'orange

**LE LIMONCELLO** 4cl de limoncello, 12cl de prosecco, eau gazeuse, citron jaune

**LE HUGO** 15cl prosecco, sirop fleur de sureau, citron vert

**LE WATERMELON** 6cl apérol, prosecco rosé, jus de pastèques, citron vert

# LES calientes

## TOUS A 12.00

### EXPRESSO MARTINI

4cl de vodka, 2cl de liqueur de café, sirop de canne, espresso

**IRISH COFFE** 4cl whisky Jameson, sirop de canne, café, chantilly

# NOS cocktails sans alcool

## TOUS À 8.50

**VIRGIN PINA COLADA** Glace coco, glace ananas, crème de coco, jus d'ananas

### VIRGIN MOJITO CLASSIQUE OU FRUITS ROUGES

Eau gazeuse, sucre de canne, menthe fraîche, citron vert



## NOS entrées

*SALADE MÊLÉE DE SAISON	7.00
*1/2 SALADE DE CHÈVRE CHAUD	12.00
<b>CARPACCIO DE TOMATES DE SAISON</b>	7.00
Burrata, huile d'olives au basilic, pignons de pain torréfiés	
<b>6 ESCARGOTS AU BEURRE</b> AOP Bourgogne	10.00

## Nos tartares

COUPÉS AU COUTEAU

*LE CLASSIQUE	36.50
Rumsteck, câpres, oignons, cornichons, ketchup, jaune d'œuf	
*L'ITALIEN	38.00
Rumsteck, tomates séchées, parmesan, graines torréfiées, basilic frais, balsamique	
<b>LE SAUMON</b>	38.00
Échalote, ciboulette, vinaigre de balsamique blanc, mangue	

## NOS burgers



<b>PULL PORK</b>	28.50
Effilochée de porc maison 160g, salade iceberg, coleslaw, sauce barbecue, pain frais - <b>Supplément cheddar 1.00</b>	
*LE CLASSIQUE RACLETTE OU CHÈVRE	26.50
Steak haché 160g, lard grillé, oignons caramélisés, salade iceberg, cornichons, tomates, pain frais - <b>Supplément œuf 1.00</b>	
*RÖSTIS BURGER VEGGIE	25.50
Galette de pomme de terre, carotte, courgette maison, oignons rouge, salade, guacamole, cheddar	

## NOS spécialités

<b>RUMSTEAK SUR RÉCHAUD AU BEURRE AYENTÔT</b>	44.00
250g de rumsteak, frites, salade	
<b>FONDUE DE LA LIENNE</b>	25.00
Bouillon au vin rouge, 250g de viande de bœuf assaisonnée, 3 sauces maison, frites, salade	
<b>FONDUE FROMAGE DE LA LAITERIE D'AYENT</b> 200g / personne	25.00
*CROÛTE AU FROMAGE : RACLETTE D'AYENT	18.00
Supplément œuf 2.00 - Supplément jambon 2.00	
*CROÛTE FORESTIÈRE Assortiment de champignons frais à la crème	23.00



CARTE DES

# Mets

Les plats compris dans le **PASSEPORT GOURMAND**  
sont accompagnés d'une astérisque



# NOS plats

<b>HACHIS PARMENTIER DE CANARD</b> Accompagné de salade _____	32.00
* <b>ROSBEEF MAISON</b> Sauce tartare, frites, salade _____	36.00
<b>STEAK DE CHEVAL</b> Sauce béarnaise, frites _____	28.00
<b>SOURIS D'AGNEAU CONFITES</b> Écrasé de pomme de terre, ratatouille maison _____	45.00
* <b>SALADE DE CHÈVRE CHAUD</b> _____ 2 toasts de chèvre, mélange de graines, oignons frits, crudités <b>Supplément jambon cru 1.00</b>	23.00
* <b>SALADE CÉSAR</b> _____ Poulet croustillant, copeaux de parmesan, tomates, salade iceberg, croûtons	26.00
<b>CROUSTILLANTS DE FILETS DE PERCHES*</b> Sauce tartare, frites _____	35.00
<b>TROFIE AU PESTO DE BASILIC MAISON</b> _____ Graines torrifiées, huile de truffe, burrata	26.00
<b>GAMBAS À VOLONTÉ BEURRE AIL &amp; PERSIL</b> Servi sur réchaud - frites salade _____	39.00/pers

PROVENANCE POULET FR - AGNEAU CH IRL - BOEUF CH - CANARD FR - SAUMON SCO - PORC CH - OEUFS CH

CAFÉ & CROISSANT - 4.60  
CAFÉ & SANDWICH - 6.50

## Formule midi

DU LUNDI AU VENDREDI

PLAT - 18.50  
ENTRÉE + PLAT - 19.50  
PLAT + DESSERT - 19.50  
ENTRÉE + PLAT + DESSERT - 21.50

MINERALE 3DL + CAFÉ - 3.50  
MINERALE 5DL + CAFÉ - 4.00

## Pour les petits

JUSQU'À 11 ANS

**13.00**

1 SIROP

+

AIGUILLETES  
DE POULET PANÉES

ou STEAK HACHÉ

ou PETIT PAVÉ DE RUMSTEACK

ou NUGGETS DE POISSON

avec frites & salade

+

1 BOULE DE GLACE

# CARTE DES Desserts

<b>CRÈME BRÛLÉE</b>	7.00
<b>MOUSSE AU CHOCOLAT MAISON</b>	7.00
<b>COEUR COULANT CHOCOLAT</b> Glace vanille, chantilly	9.00
<b>TARTE TATIN</b> Glace vanille, émiétté de spéculoos	11.00
<b>TARTELETTE CITRON MERINGUÉE</b>	9.00
<b>CAFÉ GOURMAND</b> Crème brûlée, mousse chocolat, muffins et cannelés	12.00



## NOS COUPES GLACÉES

**DANEMARK** 10.00

3 boules vanille, sauce chocolat chaud, chantilly

**CAFÉ OU CHOCOLAT LIÉGEOIS** 10.00

2 boules café ou chocolat, 1 boule vanille, sauce choco lat ou café chaud, chantilly

**COUPE CAMEL** 10.00

2 boules caramel, 1 boule vanille, sauce caramel beurre salé, chantilly

**COUPE D'ÉTÉ** 10.00

1 boule pêche, 1 boule mangue, 1 boule framboise, coulis de fraise

**COUPE PINA** 10.00

1 boule coco, 2 boules ananas, crème de coco, chantilly

**COUPE BABY** 10.00

1 boule parfum au choix, smarties, chantilly

**LES GLACES** 1 boule 3.00 \_\_\_ 2 boules 5.50 \_\_\_ Chantilly 0.30

### PARFUM GLACE

Vanille, café, chocolat, rhum raisin pistache, caramel, fraise, noix de coco

### PARFUM SORBET

Framboise, pêche, mangue, ananas, abricot, poire

**LES ARROSÉS** 11.50

**Les valaisans :** - Sorbet abricot arrosé d'eau-de-vie d'abricot  
- Sorbet poire arrosé d'eau-de-vie de poire

**Limoncello :** Sorbet citron arrosé de limoncello



## Boissons chaudes

EXPRESSO _____	3.50
CAFÉ _____	3.50
RENVERSÉ _____	4.00
CAPPUCCINO _____	4.20

LATTE MACCHIATO CARAMEL _____	4.80
CHOCOLAT OVOMALTINE _____	4.50
CHOCOLAT CAOTINA _____	4.50
CHOCOLAT VIENNOIS _____	5.00
THÉ _____	3.90
VERRE DE LAIT _____	3.00

## Minérales

COCA-COLA 33CL _____	3.90
COCA-COLA ZÉRO 33CL _____	3.90
FANTA 33CL _____	3.90
SPRITE 33CL _____	3.90
THÉ FROID PÊCHE 33CL _____	3.90

THÉ FROID CITRON 33CL _____	3.90
RIVELLA ROUGE 33CL _____	3.90
RIVELLA BLEU 33CL _____	3.90
LIMONADE _____	3.90
SCHWEPPES _____	3.90
MINÉRALE 5DL _____	5.00
BITTER ROUGE _____	4.00
SIROP MORAND _____	1.50

## Eaux

HENNIEZ Rouge 33cl _____	3.50
HENNIEZ Rouge 50cl _____	4.90

HENNIEZ Verte 1L _____	9.00
SUPP. SIROP _____	0.30

## Jus

CARTE DES JUS SUR DEMANDE _____	4.50
---------------------------------	------

## Cidre

CIDRE LE KERNÉ 3DL _____	6.00
--------------------------	------

CIDRE LE KERNÉ 75cl _____	19.00
---------------------------	-------

## Apéritifs

SUZE 4cl _____	5.50
RICARD 2cl _____	4.50
KIR _____	5.50

KIR PÉTILLANT _____	8.00
MARTINI BLANC/ROUGE 4cl _____	6.00
CAMPARI 4cl _____	5.50
LONG DRINK _____	11.00
COUPE DE PROSECCO _____	7.00
ABSINTHE _____	5.50

## Bières

GALOPIN _____	2.50
MINI PRESSION _____	3.50
PRESSION _____	4.20
CHOPE _____	6.00
BIÈRE SANS ALCOOL _____	4.20

MINI PICON _____	3.50
BIÈRE PICON _____	5.50
CHOPE PICON _____	7.50
PANACHÉE _____	4.20

### BRASSERIE DU VIEUX CHEMIN

BLONDE « CLEF DES CHAMPS » _____	6.50
BLANCHE « CANDOR » _____	6.50
AMBRÉE « BROUE » _____	6.50
BLANCHE AU COMBAVA « SHIRO » _____	6.50

BRUNE «LA FORTERESSE» _____	6.50
SESSION ALE « ZÉBU » _____	6.50
DUBBLE ALE « COUGAR » _____	6.50

### BRASSERIE DE ANZERE MUGGAS MOUNTAIN

BELGIAN TRIPLE _____	6.50
----------------------	------

CITRON VERT & GINGEMBRE _____	6.50
-------------------------------	------

### BRASSERIE CELSIUS

EFFE ambrée à la framboise _____	6.50
MECABRICOT rousse aux abricots _____	6.50

THYMBRÉE ambrée au thym _____	6.50
-------------------------------	------

CARTE DES DIGESTIFS SUR DEMANDE _____	6.50
---------------------------------------	------

# NOS Vins

## Vins blancs

	37,5CL	50CL	75CL
FENDANT « CAVE LÉON, BRAMOIS »	14.00		
FENDANT « CAVE M&F CONSTANTIN, AYENT »	15.00		28.00
FENDANT « CAVE E. BETRISEY, AYENT »		21.00	31.00
JOHANNISBERG « CAVE E. BETRISEY, AYENT »		27.00	38.00
PETITE ARVINE « CAVE M&F CONSTANTIN, AYENT »			45.00
OPS « CAVE DOMINIQUE AYMON » PETITE ARVINE JOHANNISBERG Chardonnay			52.00

## Vins rosés

	37,5CL	50CL	75CL
DÔLE BLANCHE « CAVE M&F CONSTANTIN, AYENT »		22.50	
ROSÉ DE GAMAY « CAVE TRAVELLETTI »	32.50		

## Vins rouges

	37,5CL	50CL	75CL
GAMAY « CAVE M&F CONSTANTIN, AYENT »	17.00	22.50	33.00
GAMAY « CAVE E. BETRISEY, AYENT »			35.00
PINOT NOIR « CAVE M&F CONSTANTIN, AYENT »		23.50	36.50
PINOT NOIR VIELLE VIGNE « CAVE CHAI DU BARON, BRAMOIS »			42.00
PINOT NOIR VIELLE VIGNE « CAVE CHAI DU BARON, BRAMOIS »			42.00
SYRAH « CAVE M&F CONSTANTIN, AYENT »			49.00
MERLOT « CAVE M&F CONSTANTIN, AYENT »			47.00
MYS'TERRE « CAVE E. BETRISEY, AYENT »	19.00		42.00
Pinot noir, Gamay, Gamaret, Diolinoir			
COMPLICE « CAVE M&F CONSTANTIN, AYENT »		30.00	38.00
Pinot noir, Diolinoir, Galotta			
SANG DE REINE « CAVE A&C BÉTRISEY, ST LÉONARD »	20.00	30.00	40.00
Syrah, Diolinoir, Gamaret, Pinot noir			
ASSEMBLAGE LÉON. « CAVE LÉON, BRAMOIS »		28.00	42.00
OPS «CAVE DOMINIQUE AYMON»			52.00
Merlotn Syrah Pinot noir diolinoir			



Vins  
OUVERT

1DL FENDANT « CAVE CONSTANTIN »	3.70
1DL JOHANNISBERG « CAVE TRAVELLETTI »	5.00
1DL. PETITE ARVINE « CAVE M&F CONSTANTIN »	6.00
1DL. HEIDA « CAVE LES FILS MAYE »	6.50
1DL. OPS « CAVE DOMINIQUE AYMON »	7.00
1DL ROSÉ DE GAMAY « CAVE TRAVELLETTI »	4.00
1DL GAMAY « CAVE M&F CONSTANTIN »	4.00
1DL PINOT NOIR « CAVE TRAVELLETTI »	4.50
1DL MYS'TERRE. « CAVE E. BETRISEY »	6.00