

NOS Tapas

Côté Terre

Entrecôte grillée 200g _____ **25.-**

À la fleur de sel et pesto basilic à partager

Tartare traditionnel 100g _____ **15.-**

Sauce du chef, câpres, échalotes,
cornichons, jaune d'oeuf

Tartare Italien 100g _____ **17.-**

Grana padano, tomates séchées,
pesto basilic, graines torréfiées

Os à moelle _____ **20.-**

Fleur de sel, pain grillé

Cheesburgers 4 PCS _____ **18.-**

Steak haché du boucher, cheddar,
sauce maison

Trio de tacos _____ **16.-**

Guacamole, aiguillette de poulet,
cheddar, oignons frits

Guacamole et chips mexicaine _____ **9.-**

Houmous et chips mexicaine _____ **9.-**

Tartines de chèvre chaud _____ **11.-**

avec miel et noix

Camembert rôti aux herbes _____ **15.-**

Pain grillée

Sticks tomates, mozzarella, basilic 6PCS **9.-**

Croquetas au jambon 6PCS _____ **15.-**

Croquetas rösti, gruyère 6PCS _____ **10.-**

Arrancinis _____ **10.-**

Planchettes

De la Riente _____ **69.-**

Assortiment de tapas terre, mer et asiatique

Pour 4 pers + **1 personne** _____ **17.-**

Charcuterie et fromages _____ **32.-**

Côté Mer

Anneaux de calamars _____ **8.-**

Sauce tartare 6PCS

Crevettes panko _____ **10.-**

Sauce aigre douce 6PCS

Accras de morue sauce tartare 6PCS _____ **10.-**

Poulpe à l'Espagnol pain grillé _____ **12.-**

Poulpe mariné aux épices, tomates,
oignons, huile d'olive

Croustillant de filets _____ **17.-**

de perches du Valais

Sauce tartare 6PCS

Gambas au beurre, ail, persil 6PCS _____ **13.-**

Couteaux en persillade 8PCS _____ **9.-**

TAPAS

asiatique

Assortiment de Samoussa _____ **10.-**

2 boeuf, 2 thon

Brochettes Satay au poulet 2PCS _____ **7.-**

Nems 4PCS - Légumes _____ **10.-**

Nems 4PCS - Boeuf _____ **12.-**

NOS cocktails

Negroni 12.-

Gin, Vermouth, Campari

Moscow mule 12.-

Vodka, Ginger beer et citron vert

Hugo 10.-

Prosecco, sirop de sureau, eau gazeuse, menthe, citron vert

Gin tonic 12.-

Gin Hendricks, Schweppes et citron vert

Lillet rosé 12.-

Lillet rosé, tonic, thym frais et orange

Le vermouth 12.-

Martin blanc, Schweppes, basilic frais, citron jaune

Pina colada 12.-

Rhum blanc, glace pina colada, crème coco, jus d'ananas

Cocktails des îles 12.-

Vodka, sirop, fruit de la passion, jus d'ananas et sirop de vanille

Mojito 12.-

Rhum blanc, Perrier, citron vert, menthe et sucre de canne

Bellini 10.-

Prosecco, purée de pêche blanche

Expresso Martini 12.-

Vodka, liqueur de café, sirop de canne, expresso

Irish Coffee 12.-

Whisky Jameson, sirop de canne, café, chantilly

NOS Spritz

Le Classique 10.-

Apérol, Prosecco, eau gazeuse, tranche d'orange

Le Campari 10.-

Campari, Prosecco, eau gazeuse, tranche d'orange

Le limoncello 10.-

Limoncello, Prosecco, eau gazeuse, citron jaune

Barbie spritz 10.-

Sirop de framboise, lillet rosé, prosecco, eau gazeuse, framboise

les mocktails SANS ALCOOL

Virgin Hugo 8.50

Blanc de blancs sans alcool, sirop de sureau, menthe et citron vert

Virgin Moscow mule Fraise 8.50

Ginger Beer, lime, purée de fraise et menthe

Virgin Pina colada 8.50

Jus d'ananas, glace pina colada et crème coco

Virgin Mojito 8.50

Perrier, sucre de canne, menthe et citron vert

ENTRÉES

Salade verte	6.-
Salade mêlée de saison	9.-
Salade biquette	13.-
Escargot AOP Bourgogne 6 pièces	10.-
Assiette de viande séchée IGP	28.-
Tomates cerises, pesto basilic & graines torrifiées	13.-

TARTARES

180g Coupés au couteau Servis avec salade, frites, pain grillés

Le traditionnel	37.50.-
<i>Sauce du chef, câpres, échalotes, cornichons, jaune d'oeuf</i>	
L'italien	39.50.-
<i>Grana padano, tomates séchées, pesto basilic maison, graines torrifiées</i>	
Saumon	40.-



SERVIS AVEC FRITES

Burger cheddar	27.-
<i>Steak haché du boucher, triple cheddar, oignons frits, oignons caramélisés, bacon, sauce du chef</i>	
Burger l'Ayentôt	27.-
<i>Steak haché du boucher ou poulet, lard montagnard, oignons caramélisés, fromages à raclette d'Ayent, salade, sauce maison</i>	
Burger le Seguin	27.-
<i>Steak haché du boucher, lard montagnard, courgette grillée, fromage de chèvre, miel et salade</i>	

NOS METS AU FROMAGE

Croûte au fromage raclette d'Ayent	Supp. œuf 2.- - Supp. jambon 2.-	19.-
Fondue au fromage - 2-g / personne		25.-

NOS VIANDES

Fondue de la Riante	minimun 2 personnes	45.-
250g p.p de boeuf épicé, 3 sauces maison, frites, salade - Supp 100g 13.-		
Entrecôte simmental	200g au beurre crémeux sur réchaud - Servi avec salade mêlée, frites	44.-
Entrecôte de cheval	Sauce tartare maison, frites	34.-
Spare-ribs de porc	Marinade maison, frites	39.-
Rosbeef du chef	200g - Servi avec salade, frites, sauce tartare	36.-
Tagliata de boeuf	200g - Boeuf simmental CH - Rucola, grana padano, balsamique, frites	40.-

NOS POISSONS

Croustillants de filets de perche du Valais	Servi avec salade, sauce tartare maison, frites	40.-
Gambas a volonté	au beurre, ail, persil maison - Servi avec salade et frites	39.-/p

NOS METS BRASSERIE

Steak haché du boucher, oeuf au plat	frites, sauce tartare maison	27.-
Croûte forestière	Assortiment de champignons frais a la crème	25.-
Trofie pesto basilic, Burrata di buffalo	Avec ou sans huile de truffe	27.-

NOS SALADES

Salade césar	Aiguillettes de poulet pané, grana parano, croûtons, sauce césar	28.-
Salade du pêcheur	Crevettes sautées, saumon fumé, crème a l'aneth, salade, crudités	32.-
Salade biquette	Toast de chèvre chaud au miel, salade, crudités, graines torrifiées	26.-
Salade Italienne	Tomates séchées, tomates cerises, prosciutto, burrata, pesto basilic, salade	28.-

NOS DESSERTS

Crème brûlée _____ 7.-

Coeur coulant chocolat _____ 10.-

Glace vanille, chantilly

Tartelette citron meringuée _____ 10.-

Meringue crème Double _____ 12.-

Revisitée avec vermicelles de marron

Café gourmand _____ 12.-

Gaufre de Liège _____ 12.-

Glace caramel, coulis de caramel salé, chantilly

Glace artisanale

Coupes Glaciées

Glace des alpes

TOUTES NOS COUPES À 11.-

Coupe Danemark

3 boules vanille, sauce chocolat chaud, chantilly

Café liégeois

2 boules café, 1 boule vanille, café chaud, chantilly

Chocolat liégeois

2 boules chocolat du Pérou, 1 boule vanille, sauce chocolat chaud, chantilly

Coupe caramel

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

Coupe smarties

3 boules aux choix, smarties, chantilly

Glace 1 boule _____ 3.50.-

Glace 2 Boules _____ 6.50.-

Chantilly maison _____ 0.30.-

NOS PARFUMS DE GLACE

Noisette, caramel salidoux, vanille, chocolat du Pérou, rhum raisin, pistache, fraise, café,

NOS PARFUMS DE SORBET

Fruits du soleil, piña Colada, fruits rouges, poire William, abricot romarin, limoncello, cerise, mangue, genépi, framboise

Les arrosés 2 boules et 2cl d'alcool 12.50.-

Les valaisans :

Sorbet abricot romarin arrosé d'eau-de-vie d'abricot - Sorbet poire William arrosé d'eau-de-vie de poire

Limoncello : *Sorbet Limoncello arrosé de Limoncello*

Le Genépi : *Sorbet genépi arrosé de Genépi*

POUR LES PETITS

JUSQU'À 11 ANS **13.00.-**

1 sirop

+ Aiguillettes

de poulet panées

ou jambon blanc

ou Petit pavé de rumsteack
avec frites

+ 1 boule de glace

CAFÉ & CROISSANT 4.60.- CAFÉ & SANDWICH 6.50.-

FORMULE DU MIDI

DU LUNDI AU VENDREDI

PLAT - 18.50.-

ENTRÉE + PLAT - 19.50.-

PLAT + DESSERT - 19.50.-

ENTRÉE + PLAT + DESSERT - 21.50.-

MINÉRALE 3DL + CAFÉ 3.50.-

MINÉRALE 5DL + CAFÉ 4.-

Vins blancs

	37,5CL	50CL	75CL
FENDANT « CAVE M&F CONSTANTIN, AYENT »	15.00		28.00
FENDANT « CAVE E.BETRISSEY, AYENT »		21.00	
JOHANNISBERG « CAVE E.BETRISSEY, AYENT »		27.00	38.00
PETITE ARVINE « CAVE M&F CONSTANTIN, AYENT »			45.00

Vin rosé

	50CL	75CL
DÔLE BLANCHE « CAVE M&F CONSTANTIN, AYENT »	22.50	

Vins rouges

CAVE M&F CONSTANTIN, AYENT

	37,5CL	50CL	75CL
GAMAY	17.00	22.50	33.00
PINOT NOIR		23.50	36.50
SYRAH			49.00
MERLOT			47.00
MERLOT BARRIQUÉ			47.00
COMPLICE		30.00	38.00
Pinot noir, Diolinoir, Galotta			
IMAGINE		44.00	69.00
Diolinoir cabernet Syrah humage			

CAVE E.BETRISSEY, AYENT

	37,5CL	50CL	75CL
PINOT NOIR		26.50	36.50
HUMAGNE ROUGE			52.00
MYS'TERRE	19.00		42.00
Pinot noir, Gamay, Gamaret, Diolinoir			

	37,5CL	50CL	75CL
FAVI			45.00
« CAVE CELLIER DE SION »			
Syrah, Diolinoir, Gamaret			
CUVÉE 1858			70.00
« CAVE DES LES DOMAINES BONVIN »			
Cornalin, Syrah, Humagne Rouge			
SANG DE REINE	20.00	30.00	40.00
« CAVE A&C BETRISSEY, ST LÉONARD »			
Syrah, Diolinoir, Gamaret, Pinot noir			
ZANNA RISERVA 2018			70.00
Italie - Montepulciano d'Abruzzo Colline T. DOCG			

Vins ouvert

1DL FENDANT « CAVE M&F CONSTANTIN »	3.70
1DL JOHANNISBERG « CAVE E.BETRISSEY »	5.00
1DL. PETITE ARVINE « CAVE M&F CONSTANTIN »	6.00
1DL. HEIDA « CAVE LES FILS MAYE »	6.50
1DL. ROSÉ « PROVINS »	6.50
1DL GAMAY « CAVE M&F CONSTANTIN »	4.00
1DL PINOT NOIR « CAVE M&F CONSTANTIN »	4.50
1DL MYS'TERRE. « CAVE E.BETRISSEY »	6.00

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

Minerales

COCA-COLA 33CL 3.90
COCA-COLA ZÉRO 33CL 3.90
FANTA 33CL 3.90
THÉ FROID PÊCHE 33CL 3.90
THÉ FROID CITRON 33CL 3.90
RIVELLA ROUGE 33CL 3.90
LIMONADE 3.90
SCHWEPPES 3.90
MINÉRALE 5DL 5.00
BITTER ROUGE 4.00
SIROP MORAND 1.50

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

Jus

CARTE DES
JUS SUR
DEMANDE
4.50

CARTE DES DIGESTIFS

SUR DEMANDE 6.50

Cidre

CIDRE LE KERNÉ 3DL 6.00
CIDRE LE KERNÉ 75cl 19.00

Eaux

HENNIEZ Bleue 33cl 3.50
HENNIEZ Verte 50cl 4.90
HENNIEZ Verte 1L 9.00
SUPP. SIROP 0.30

Nos bières

GALOPIN 2.50
MINI PRESSION 3.50
PRESSION 4.20
CHOPE 6.00
MINI PICON 3.50

BIÈRE PICON 5.50
CHOPE PICON 7.50
PANACHÉE 4.20
BIÈRE SANS ALCOOL 4.20

Brasserie de Anzere Muggas Mountain

BELGIAN TRIPLE 6.50
CITRON VERT 6.50
& GINGEMBRE

Brasserie du vieux chemin

BLONDE CLEF DES
CHAMPS 6.50
BLANCHE CANDOR 6.50
AMBRÉE BROUE 6.50
BLANCHE AU COMBAVA

Brasserie Celsius

EFFE 6.50
Ambrée à la framboise
MECABRICOT 6.50
Rousse aux abricots
THYMBRÉE 6.50
Ambrée au thym

SHIRO 6.50
BRUNE «La Forteresse» 6.50
SESSION ALE «Zébu» 6.50
DUBBLE ALE «Cougar» 6.50