

ENTRÉES

Salade verte	6.-
Salade mêlée de saison	9.-
Salade biquette	13.-
Escargots AOP de Bourgogne 6 pièces	10.-
Velouté de courge et graines torréfiées	12.-

TARTARES

180 G COUPÉS AU COUTEAU, SERVIS AVEC SALADE, FRITES ET PAINS 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 torréfiées</i>	



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, fromage à raclette</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 minimum 2 personnes	45.-
<i>250g p.p de boeuf épicé, 3 sauces maison - Supp 100 g : 13.-</i>	
Entrecôte Simmental 200g au beurre crémeux sur réchaud - Servi avec salade mêlée	44.-
Entrecôte de cheval Sauce tartare maison	34.-
Spare-ribs de porc Marinade maison	39.-
Tagliata de bœuf 200g - Boeuf simmental CH - Salade, grana padano, balsamique	40.-

TOUS NOS PLATS SONT SERVIS AVEC DES FRITES MAISON & UNE POÊLÉE DE LÉGUMES

NOS POISSONS

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

NOS METS BRASSERIE

Croûte forestière assortiment de champignons frais à la crème	25.-
---	------

NOS SALADES

Salade biquette Toast de chèvre chaud au miel, salade, crudités, graines torréfiées	26.-
Salade Ayentôte Dés de raclette, jambon cru, croûtons, crudités de saison	28.-

NOS DESSERTS

Crème brûlée _____ 7.-

Cœur coulant chocolat _____ 10.-

Glace vanille, chantilly

Tartelette citron meringuée _____ 10.-

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 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 Salidou, vanille, chocolat du Pérou, rhum raisin, pistache, fraise, café

NOS PARFUMS DE SORBET

Poire William, Mangue, genépi, framboise, ananas, noix de coco, abricot stracciatella 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 Williams 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.-

MINERALE 3DL + CAFÉ 3.50.-

MINERALE 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, Humagne			

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

ESPRESSO 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 d'Anzère 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
BRUNE «La Forteresse» 6.50

Brasserie Celsius

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

BLANCHE AU COMBAVA

“SHIRO” 6.50
SESSION ALE «Zébu» 6.50
DUBBLE ALE «Cougar» 6.50

NOS Tapas

Fromages

REVISITÉS

Tartines chaude de chèvre chaud ____ 11.-

Camembert rôti ____ 15.-

Au piment d'espelette + Pain grillé

Croquetas rösti, gruyère 6PCS ____ 10.-

Street Food

Croque Monsieur ____ 15.-

Pain de mie, béchamel, jambon, comté râpé

Croquetas au Serrano 6PCS ____ 15.-

Béchamel et serrano

Croquetas à l'espagnole 6PCS ____ 15.-

Béchamel et chorizo

Houmous et chips mexicaines ____ 9.-

Tartares & viande

Mini-Cheeseburgers 4PCS ____ 18.-

Bun brioché, steak haché, cheddar coulant, oignons confits, street food

Os à moelle gratiné ____ 20.-

Chapelure au parmesan ail et persil

Boulettes de boeuf-agneau ____ 20.-

Sauce tomate épicée

Trio de tacos au poulet ____ 16.-

Poulet émincé mijoté aux épices chili, cheddar coulant, oignons frits

Arancinis 6PCS ____ 10.-

Tartare du moment sur toast ____ 25.-

Planchettes

De la Riente ____ 69.-

Assortiment de tapas terre, mer et asiatique

Pour 4 pers + 1 personne ____ 17.-

Charcuterie et fromages ____ 32.-

Saveurs de la mer

Couteaux en persillade ____ 8.-

Sauce tartare 6PCS

Calamars frits et citron vert ____ 8.-

Sauce mayo sriracha 6PCS

Accras de morue sauce tartare 6PCS ____ 10.-

Crevettes panko ____ 10.-

Sauce aigre douce 6PCS

Gambas au beurre, ail, persil 6PCS ____ 13.-

TAPAS asiatique

Brochettes Satay au poulet 2PCS ____ 7.-

Nems 4PCS - Légumes ____ 10.-

Nems 4PCS - Boeuf ____ 12.-

Samoussa 4PCS - Thon, vache qui rit ____ 14.-

Ballotins Thaïs frits 4PCS - Porc ____ 18.-

NOS cocktails

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

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

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 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