

LES planchettes

L'ESPAGNOLE 30.00

6 croquetas jambon, jambon ibérique, tortillas, pan con tomate

LA CANNIBALE 30.00

Pâté maison, saucisson, jambon cru, raclette

LA MIX 59.00

Assortiment du moment
+ 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 pin torréfiés

OS A MOELLE 22.00

Fleur de sel, pain grillé - 3 PIÈCES

MINIS CHEESEBURGERS 4 PIÈCES 18.00

TRIO DE TACOS 16.00

Émincé de poulet mariné, guacamole, cheddar, dés 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 au jambon - 6 PIÈCES

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 PAMPLEMOUSSE 6cl apérol, prosecco rosé, jus de pamplemousse, 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
CARPACCIO DE TOMATES DE SAISON	12.00
Burrata, huile d'olives au basilic, pignons de pin torréfiés	
6 ESCARGOTS AU BEURRE 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	
LE SAUMON	38.00
Échalote, ciboulette, vinaigre de balsamique blanc, mangue	

NOS burgers



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

NOS spécialités

RUMSTEAK SUR RÉCHAUD AU BEURRE AYENTÔT	44.00
250g de rumsteak, frites, salade	
FONDUE DE LA LIENNE	45.00
Bouillon au vin rouge, 250g de viande de bœuf assaisonnée, 3 sauces maison, frites, salade	
FONDUE FROMAGE DE LA LAITERIE D'AYENT 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

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

Desserts

* CRÈME BRÛLÉE	7.00
* MOUSSE AU CHOCOLAT MAISON	7.00
COEUR COULANT CHOCOLAT Glace vanille, chantilly	10.00
TARTE TATIN Glace vanille, émiétté de spéculoos	11.00
TARTELETTE CITRON MERINGUÉE	10.00
CAFÉ GOURMAND Crème brûlée, mousse chocolat, muffins et cannelés	12.00



NOS COUPES GLACÉES

TOUTES NOS COUPES À 11.00

Glace artisanale, Glace des alpes

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 CAMEL

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

* COUPE D'ÉTÉ

2 boules fruits du soleil, 1 framboise, coulis de fraise, chantilly

* COUPE DES ÎLES

3 boules piña colada, crème de coco, chantilly

COUPE SMARTIES

3 boules aux choix, smarties, chantilly

LES GLACES 1 BOULE 3.5 - 2 BOULES 6.50
CHANTILLY MAISON 0.30

PARFUM GLACE Noisette, caramel salidou, vanille, chocolat du Pérou, rhum raisin, pistache, fraise, café,

PARFUM SORBET Fruits du soleil, piña Colada, fruits rouges, abricot romarin, poire William, 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 poule

Limoncello : Sorbet Limoncello arrosé de Limoncello

Le Genépi : Sorbet genépi arrosé de Genépi

Bailey's : Glace café arrosé de Bailey's

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
-------------------------------	------

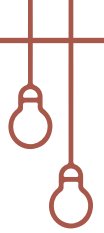
BRASSERIE CELSIUS

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