

LES

planchettes

L'ESPAGNOLE 40.00

6 croquetas jambon , jambon ibérique, chorizo , anchois, pan con tomate, tapenade d'olive

LA MIX 59.00

Assortiment du moment
+ 1 personne 14.00

Nos tapas

CÔTÉ mer

*CALAMARS FRITS 6 PIÈCES 8.00

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

*ANCHOIS MARINÉS 8.00

*CREVETTE PANKO 6 PIÈCES 10.00

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

Mélangé façon chili con carne, cheddar, oignons frit

*ARRANCINIS Riz bolognaise - 4 PIÈCES 10.00

*TARTINE DE CHÈVRE CHAUD 9.50

Miel & noix - 2 PIÈCES

RILLETTE DE PORC MAISON 250g 15.00

TRIO DE TARTINADE DU MOMENT 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

*POUTINE VALAISANNE 12.00
Fromage à raclette d'Ayent, frites et oignon frits

Nos tapas

ASIATIQUES (FAITS MAISON)

ASSORTIMENT DE SAMOUSSA 2 boeuf, 2 thon _____ 10.00

BALLOTINS THAÏ FRITS AU PORC 4 PIÈCES _____ 10.00

BROCHETTES SATAY AU POULET 2 PIÈCES _____ 7.00

NEMS 4 PIÈCES - Bœuf ou légumes au choix _____ 10.00

NOS Cocktails

TOUS À 12.00

LILLET ROSÉ TONIC 5cl de Lillet rosé, 10cl de tonic, tranche d'orange, 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

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

SPRITZ D'HIVER 6cl apérol, sirop de cannelle, Prosecco, cidre

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

SPICE RHUM Jus de pommes chaud, sirop de cannelle, rhum ambré

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 fraiche, citron vert



Nos entrées

★VELOUTÉ DE SAISON 12.00
et ses croutons

6 ESCARGOT AOP BOURGOGNE 10.00

★SALADE DE MONSIEUR SEGUIN 13.00

★SALADE MÊLÉE DE SAISON 9.00

★SALADE VERTE 6.00

Nos tartares

COUPÉS AU COUTEAU

★ LE TRADITIONNEL 36.50

Boeuf Suisse 200g, câpres, échalotes, cornichon, jaune d'oeuf, sauce du chef

L'ITALIEN 38.00

Boeuf Suisse 200g, copeaux de parmesan, tomates séchées, basilic frais, graines torrifiées

Burgers



BURGER DU MOMENT _____ 28.50

★L'AYENTÔT _____ 26.50

Steak haché du boucher, Lard montagnard, oignons caramélisés, fromages à raclette d'Ayent, salade, sauce maison

LE SEGUIN _____ 26.50

Steak haché du boucher, lard montagnard, courgette grillée, fromage de chèvre, miel, salade

Spécialités

ENTRECÔTE AU BEURRE CRÉMEUX AYENTOT SUR RÉCHAUD 200g, frites, salade ___ 44.00

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 100% raclette - 200g / personne _____ 25.00

FONDUE MOITIÉ-MOITIÉ AOP 50% vacherin 50% gruyère - 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

SUGGESTION DU MOMENT *Voir Ardoise*

★SALADE GOURMANDE Dés de raclette, jambon cru, oeuf dur, croutons, tomates, oignons frits 26.00

★SALADE DE MONSIEUR SEGUIN Toasts de chèvre chaud, miel, crudités, graines torrifiées 26.00

ENTRECÔTE DE CHEVAL sauce tartare, frites _____ 32.00

SPARE-RIBS DE PORC marinade maison, frites, salade _____ 39.00

★TAGLIOLINI À LA CARBONARA _____ 26.00

GAMBAS A VOLONTÉ au beurre ail et persil maison servi sur réchaud, frites salade _____ 39.00/pers

CROUSTILLANTS DE FILETS DE PERCHE DU VALAIS sauce tartare, frites salade _____ 40.00

Nos plats

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 BEYTRISEY, AYENT »		27.00	38.00
PETITE ARVINE « CAVE M&F CONSTANTIN, AYENT »			45.00

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
SYRAH « CAVE M&F CONSTANTIN, AYENT »			49.00
FAVI « CAVE CELLIER DE SION » Syrah, Diolinoir, Gamaret			45.00
CUVÉE 1858 « CAVE DES LES DOMAINES BONVIN » Cornalin, Syrah, Humagne Rouge			70.00
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			

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 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 BEYTRISEY » 6.00

nos Desserts

* CRÈME BRÛLÉE 7.00

COEUR COULANT CHOCOLAT 10.00

Glace vanille, chantilly

TARTELETTE CITRON MERINGUÉE 10.00

MERINGUE CRÈME DOUBLE 12.00

Revisitée avec vermicelles de marron

CAFÉ GOURMAND 12.00

DESSERT DU JOUR Voir Ardoise

GLACE ARTISANALE

Coupes Glacées

GLACE DES ALPES

TOUTES NOS COUPES À 11.00

COUPE DANEMARK

3 boules vanille, sauce chocolat chaud, chantilly

CAFÉ LIÉGEOIS

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

COUPE SMARTIES

3 boules aux choix, smarties, chantilly

CHOCOLAT LIÉGEOIS

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

COUPE CARMEL

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

LES GLACES 1 boule 3.5 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

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

Bailey's : Glace café arrosé de Bailey's

Pour les petits

JUSQU'À 11 ANS **13.00**

1 SIROP

+ AIGUILLETES
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 4.00

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

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

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 Celsius

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

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

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