

Chaque jour,
nous vous proposons
une suggestion différente :

Une entrée
Un plat principal
Un dessert

CHF 18. —

Tous nos plats peuvent être préparés
à l'empporter. Nous vous offrons une
réduction de 20% sur le prix affiché.

N'hésitez pas à les commander
auprès de nos collaborateurs.

Chère Cliente, Cher Client, sur demande,
nos collaborateurs vous donneront volontiers
toutes les informations sur les allergènes contenus
dans nos plats.

met sans gluten met végétarien
 met sans lactose met végan

L'apéro comme en Valais ...

120 gr

Petite planchette valaisanne 18,00
(Viande séchée, jambon, lard, saucisson, fromage,
pain de seigle, beurre, cornichons, oignons)

Petite planchette viande séchée 19,00
(Viande séchée, pain de seigle, beurre, cornichons,
oignons)



Nos salades

Salade verte	6.00
Salade mêlée <i>mesclun, laitue, carotte, tomates cerises</i>	7.00
Salade aux bûchettes de chèvre	21.00
<i>mesclun, laitue, carotte, tomates cerises, fromage de chèvre sur baguette au levain et miel</i>	
Salade Basse-cour	19.00
<i>mesclun, laitue, carotte, poulet, œuf, tomates cerises, maïs et croûtons de pain</i>	
Salade Norvégienne	19,00
<i>Saumon fumé, mesclun, tomate, oignon, beurre, toast (sur demande toast sans gluten)</i>	
Mille-feuille de tomate avec Bufala Campana AOP	18.50
Salade César	19,00
<i>Laitue, poulet, croûtons, copeaux de parmesan, lardons, tomate, œuf</i>	
Salade Tofu	15,00
<i>Salade mêlée, tofu fumé et grillé</i>	



Les sandwiches

Quiche maison du jour <i>et salade mêlée</i>	12.00
Croque Monsieur <i>Pain toast, fromage, jambon cuit</i>	9.00
Croque Madame <i>Pain toast, fromage, jambon cuit et œuf au plat</i>	10.50
Focaccia Bufalina	13.00
<i>Focaccia, bufala Campana AOP et tomate</i>	
Club sandwich et chips maison	18.50
<i>Pain toast, poulet, salade verte, œuf et tomate</i>	
Club sandwich norvégien et chips maison	20.00
<i>Pain toast, saumon fumé, salade verte et mayonnaise</i>	
BRUSCHETTA avocado	13,50
<i>Pain brésilien, avocat, œuf dur, menthe fraîche, tomates cerises</i>	
BAGEL NYC STYLE	14,50
<i>Saumon fumé, raifort, oignons rouges, pousses d'aneth et tomate</i>	



Les indémodables

Potage du jour	9.00
Lasagne maison	14.00
Millefeuille de parmigiana	13,00
Tartare de bœuf – 150gr <i>Salade mêlée, pain toast et beurre</i>	25.00
Tartare de saumon – 150gr <i>Salade mêlée, pain toast et beurre</i>	24.00
Supplément chips maison	4.00



Pizz'alpes

Pizz'Alpes 12.50

Créée par Thierry Défago, la Pizz'Alpes
vous propose ce que le Valais fait de mieux :
Galette basée sur une farine de seigle AOP,
garnie de fromage de Tourtemagne, de tomates
concassées, de jambon cru de Chermignon et
d'herbes du Grand St-Bernard.

A partager en toute convivialité ou tout seul
pour la gourmandise !



Provenance :
Bœuf, porc, veau : Suisse
Poulet : Suisse
Saumon : Norvège
Œufs : Suisse



Nos œufs

Scrambled eggs like « Down Under »	12.00
<i>Pain de campagne toasté, bacon, œufs brouillés</i>	
Omelette nature	9.00
Supplément jambon	2.00
Supplément fromage	2.00
Supplément persil et tomate	1.00
2 œufs au plat nature	7.00
2 œufs au plat et jambon	11.00
Œufs brouillés	8.50
Œufs à la coque	2.80



Cafés

Café crème, ristretto, espresso	4.00
Marocchino	4.00
Renversé	4.20
Double espresso	6.20
Cappuccino	4.70
Café sans caféine	4.00
Café froid	5.50
Café portion	7.00
Café Viennois	6.70
<i>Un café dominé par une indécence de Chantilly</i>	
Swiss Rock Café 	5.80
<i>Une tombée de Douce d'Abricot dans un Espresso et une pointe de chantilly</i>	
Caramellino Tailens	6.20
<i>Le mariage du Cappuccino et du « Caramellino » Tailens</i>	
Irish Coffee	13.00
<i>Le Whisky irlandais réchauffé au café et rendu incontournable par la crème Chantilly</i>	
Café Maison 	7.50
<i>Une tombée de Génépi dans un Espresso et une pointe de Chantilly</i>	



Thés - Infusions

NEWBY <small>LONDON</small>	
Thé noir english breakfast <i>(robuste et tonique)</i>	4.00
Thé green sencha <i>(délicats arômes de riz)</i>	4.00
Thé noir Earl Grey <i>(arôme de bergamote)</i>	4.00
Moroccan mint <i>(rafraichissant et calmant)</i>	4.00
Oriental sencha <i>(fruits tropicaux et pétales de fleur)</i>	4.00
 Spécialités BIO	
La force des cimes <i>(Calendula et thym)</i>	4.50
L'étoile des glaciers <i>(Verveine et Edelweiss)</i>	4.50
Le trésor des pâturages <i>(Camomille et mélisse)</i>	4.50
Infusions sachets 	4.00
<i>Menthe, verveine, thym, camomille, tilleul cynorrhodon et hibiscus, summer berries, rooibos, orange</i>	
Thé portion 	7.50




Cool Down

Pink limonade <i>(fruits des bois, citron, lime, menthe fraîche et sucre)</i>	6.50
Pink Apérol Spritz <i>(Apérol, prosecco rosé, soda, framboise)</i>	10.00



Boissons au Lait

Latte froid ou chaud	3.50
Latte macchiato	4.50
Latte macchiato à la vanille	5.90
Chocolat Caotina froid ou chaud	4.90
Ovomaltine froid ou chaud	4.90
Chocolat Maison Viennois <i>(crème chantilly)</i>	7.80
Chocolat maison (en hiver)	7.20
Chaï Latte	6.50
<i>Boisson indienne préparée à base de thé noir, mélange d'épices, sucre et lait</i>	
ChocoWilliamine 	7.90
<i>Mariage de notre Chocolat maison et de Williamine® avec une pointe de chantilly</i>	

Toutes nos boissons au lait peuvent être préparées avec du lait de soja



Minérales

Eaux minérales	2,5dl	4.00
Eaux minérales	5 dl	6.00
Perrier	33 cl	4.50
Coca-Cola, Coca-Cola zéro		5.00
Sprite		5.00
Jus de pomme Ramseier		5.00
Rivella rouge, bleu		5.00
Sinalco		5.00
Schweppes tonic, lemon		5.00



Thé Froid Maison

Aux arômes de fleurs de sureau, menthe, cynorrhodon, mélisse citronnée

Thé froid	2dl	3.80
	3dl	4.50
	5dl	7.00



Vins ouverts

	1dl	
Blanc		
<i>Fendant</i>		3,90
<i>Johannisberg</i>		4,00
<i>Spécialités</i>		6,00
Rosé		4,00
Rouge		
<i>Gamay</i>		4,00
<i>Dôle</i>		4,00
<i>Pinot noir</i>		5,00

LE RUGHE PROSECCO

<i>Prosecco DOC extra dry</i>	8,00
<i>Prosecco rosé millesimato brut</i>	9,00



Bières

PRESSION :

1 dl	2,50
2 dl	3,90
3 dl	4,50
5 dl	6,50

Bouteille :

FELDSCHLOSSCHEN 33 cl <i>(sans alcool)</i>	5,90
--	-------------

LA MARMOTTE 33 cl <i>blonde, blanche, brune</i>	6,00
---	-------------



Les Vitamines pressées «minute»

Aussi à l'emporter

Fitness <i>Pomme, carotte, concombre et gingembre</i>	7,80
---	-------------

Orange is the new black <i>Carotte, orange et citron pressé</i>	7.80
---	-------------

Orange, pamplemousse, citron

1dl	4.00
2dl	6.50
3dl	8.50



Jus de fruits

Abricot, pomme, poire, tomate, fraise	5.00
--	-------------



Jus de fruits 100% valaisans



Apéritifs

Crodino <i>(sans alcool)</i>	5.00
Sanbitter Rouge <i>(sans alcool)</i>	5.00
Martini rouge et blanc 15%	6.50
Bitter Campari 23%	6.50
Porto Rouge 19.5%	6.50
Suze 20%	6.50
Pastis 45%	4.70



Long drinks

Aperol ou campari spritzer	9,00
Campari et vin blanc	8.00
Campari Orange 12,00 <i>(Orange pressée)</i>	
Tequila Sunrise <i>(Tequila, sirop grenadine, orange pressée)</i>	13,00
Gin tonic <i>(Gin Gordon, Schweppes tonic, citron)</i>	13,00
Bloody Mary <i>(Vodka, jus de tomate, citron)</i>	13,00
Sans alcool	
Chantaco <i>(Orange pressée, limonade, sirop grenadine)</i>	9.80
Chose <i>(Pamplemousse pressé, tonic)</i>	9.80



Digestifs

Limoncello 43%	7.20
Kirsch MORAND 43%	5.50
Williamine MORAND 43%	7.20
Abricotine MORAND 43%	7.20
Vieille Prune MORAND 41%	6.20
Calvados MORAND 41%	6.20
Genepi MORAND 41%	7.20



Whiskies - Liqueurs

Jameson Irish 40%	13.00
Jack Daniel Tennessee 40%	14.00
Bailey's 17%	8.00
Amaretto 28%	9.00

NOS GLACES



Nos glaces

Glaces en folie

Choisissez parmi nos différents parfums :

Glaces : vanille, chocolat, mocca, stracciatella, pistache, noisette, rhum raisin et caramel

Sorbets : citron, fraise, framboise, cassis, abricot, poire, mangue et fruit de la passion

La boule :	3.80
Crème Chantilly :	1.50

Frappés <i>Choisissez parmi nos parfums</i>	7.80
---	-------------

Café glacé <i>Glace mocca, une tombée de lait, espresso, le tout mixé et complété avec crème chantilly</i>	11.00
--	--------------

Meringue glacée <i>Glaces vanille, fraise, meringues, crème chantilly</i>	11.00
---	--------------

Coupe Danemark <i>Glace vanille, coulis chocolat, crème chantilly</i>	12.00
---	--------------

Affogato <i>Glace vanille, espresso chaud et crème chantilly</i>	8.60
--	-------------

Caramelita <i>Glaces noisette, caramel, pistache, coulis caramel, crème chantilly</i>	12.50
---	--------------

Sorrentina <i>Sorbet citron et Limoncello de Sorrento</i>	11.00
---	--------------

Nos glaces sont confectionnées de façon artisanale, avec des produits de première qualité. Elles sont à votre disposition dans nos magasins !