

Carte des mets



Les entrées

La p'tite salade de saison 🌿

CHF 10.-

Burrata di buffala, caponnata (ratatouille froide et olives) 🌿

CHF 18.-

Malakoffs, (beignets aux fromages) duo d'oignons marinés au thym 🌿

CHF 15.-

Os à moëlle gratiné à la « persillade » d'ail des ours et toasts à l'ail

CHF 19.-

Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande de votre part.

Les Plats



Escalope de veau panée à l'ail des ours, pommes aux herbes, mayonnaise au piment d'Espelette et tomates sèches	CHF 42.-
Filet de bœuf lardé au gorgonzola , pommes darphin et légumes	CHF 46.-
Côtelette de porc à la Valaisanne (gratinée au fromage à raclette et tranches de tomate), sauce moutarde, polenta frite et légumes	CHF 37.-
Rouleaux d'été aux haricots rouges, concombres et grenade, coriandre, salade de lentilles au citron, carpaccio de pastèque, sauce cacahuète 🌿	CHF 29.-
Burger veggie , galette crispy de poivrons rôtis et mozzarella, sauce yahourt, fromage à raclette AOP, pain aux drêches de notre Brasserie, frites. (Ou patates douces + CHF 1.-) 🌿	CHF 27.-
Burger de la Brasserie , steak haché de bœuf, fromage à raclette AOP, sauce barbecue à la Lager, pain aux drêches de notre Brasserie, frites. (Ou patates douces + CHF 1.-)	CHF 29.-
Double burger de la Brasserie (2 steaks hachés de bœuf)	CHF 36.-

Provenance des viandes : Bœuf : CH/DE ; porc, veau ; CH; Foie gras : FR. Provenance du pain : CH (Boulangerie DB les artisans, Savièse) ; Asperges : Riddes

Les tartares de bœuf Suisse

Tartare de bœuf classique	CHF 31.-
Tartare de bœuf au fromage de chèvre <i>Pesto basilic maison et fromage de chèvre frais</i>	CHF 35.-
Tartare de bœuf au foie gras <i>Morceaux de terrine de foie gras de canard maison et figues sèches</i>	CHF 37.-
Tartare de bœuf méditerranéen <i>Olives noires, tomates séchées et basilic</i>	CHF 34.-
Tartare de bœuf oriental <i>Coriandre, cumin oriental, ras el-hanut et huile de sésame</i>	CHF 33.-
Tartare de bœuf à la Thaï  <i>Curry rouge thaï et lait de coco</i>	CHF 34.-
<i>Tous nos tartares sont servis avec de la salade, des toasts et du beurre</i>	
Portion de frites	CHF 5.-
Portion de frites de p.d.t douces	CHF 6.-
Pain sans gluten	CHF 2.-

Pour les enfants, toutes les suggestions de notre carte sont réalisables en ½ portion

Les rouges

Les 3/8 :

Gamay, l'Orpailleur, 2024	CHF 17.-
Pinot Noir, Ardevaz, 2022	CHF 19.-
Perle noire, Domaine Mont d'or, 2024	CHF 21.-
(Ass.rouge : Gamay, pinot noir, ancelotta, gamaret)	
Syrah, Magliocco 2023	CHF 31.-
Humagne rouge, Magliocco, 2024	CHF 25.-

Les 50 cl :

Merlot, cave Bovanche, Ardon (2023)	CHF 33.-
Perle noire, Domaine Mont d'or (Ass. Rouge), 2024	CHF 30.-
Syrah, Ardevaz, 2024	CHF 41.-
Gamaret, Dominique Luisier (sans sulfite) 2022	CHF 42.-

Magnum :

Merlot, Ardevaz, 2022	CHF 118.-
Perle noire, Domaine Mont d'or, 2022	CHF 89.-
Cabernet franc, cabernet sauvignon, 2023 (sans sulfites, barrique)	CHF 105.-

Les 70/75 cl :

Gamay, Magliocco, 2024	CHF 41.-
Cornalin, Magliocco, 2024	CHF 56.-
Syrah, Magliocco, 2023	CHF 59.-
Pinot Noir, Cave de Bovenche, 2024	CHF 40.-
Merlot, l'Orpailleur, 2024	CHF 51.-
Cabernet Franc, l'Orpailleur, 2023	CHF 48.-
Or Noir, l'Orpailleur, 2023	CHF 66.-
Terre promise, Dominique Luisier (Ass.rouge : Diolinoir, syrah, gamay, ancelotta), 2024	CHF 39.-
syrah, Dominique Luisier, (sans sulfites), 2023	CHF 65.-
Humagne rouge, Dominique Luisier, 2023	CHF 50.-
Diolinoir, Les Tonneliers, maison Gilliard, 2022	CHF 59.-
Merlot, Cornalin, Cave de l'Adret, 2018(18 mois fût de chêne)	CHF 89.-
Merlot, Chai du barron, 2025	CHF 51.-
Cornalin Prestige, Maison Gilliard 2022	CHF 53.-
Cornalin, Cave Bovanche 2023	CHF 49.-
Pinot noir, Grande Réserve, Cave Bovanche ; 2022	CHF 62.-
Edition 24, (ass de Cabernet franc) Chai du Barron	CHF 48.-



Nos crus au verre

Blancs :

Fendant du mois	CHF 4,5.-/33
Johannisberg (Siccus), Cave Mont D'or	CHF 5,2.-/38
Petite Arvine, Cave Ardévaz	CHF 7.-/45
Heida, Dominique Luisier	CHF 6,5.-/42

Rouges :

Gamay du mois	CHF 5.-
Pinot Noir, Cave Bovanche	CHF 5,5.-
Merlot, Cave Ardévaz	CHF 7.-
Ass rouge, Dominique Luissier	CHF 6.-
Cornalin, Cave Bovanche	CHF 7.-

Bière Valaisanne à la pression

	2dl	3dl	5dl
Lager	CHF 3.50	CHF 4.50	CHF 6.70
Bière de Cave (non filtrée)	CHF 3.60	CHF 4.60	CHF 6.90
Valaisanne blanche	CHF 4.30	CHF 5.30	CHF 8.50
Juicy IPA	CHF 4.50	CHF 6.00	CHF 9.00
White IPA	CHF 4.50	CHF 6.00	CHF 9.00
Valaisanne brune :	CHF 4.30	CHF 5.30	CHF 8.50

Palette dégustation : 3 x 1,5 dl à choix : CHF 9.-

Carte des desserts maison



Brownie chocolat, sorbet à la cerise noire et coulis de griotte, crème de cheesecake au kirsch

CHF 15.-

Blanc manger, soupe de framboise au citron vert

CHF 14.-

Vacherin glacé, vanille, caramel au sel de Guérande et abricot, crème montée et meringue maison

CHF 14.-

Sorbets et glaces « Hasta Glaces, Sion »

Sorbet Valaisan : Sorbet abricot et eau de vie à l'abricot

CHF 13.-

Sorbet poire : Sorbet poire et eau de vie de poire

CHF 13.-

Sorbet limoncello : Sorbet citron vert et limoncello

CHF 13.-

Café glacé : Glace café avec un expresso chaud

CHF 13.-

Coupe Baileys : Glace caramel au sel de Guérande et Baileys

CHF 13.-

Arômes « Hasta Glaces, Sion »

Glace :

CHF 4.- la boule

Caramel au sel de Guérande / chocolat / vanille Bourbon de Madagascar / café

Sorbet :

CHF 4.- la boule

Cassis / poire / mangue / citron bergamote / framboise / abricot / cerise noire

Supplément crème montée

CHF 1.00