

Carte des mets



Les entrées

La p'tite salade de saison	CHF 10.-
Tacos d'effiloché de souris de chevreuil, mayonnaise à la betterave et piment	CHF 20.-
Soupe de courge , huile d'estragon, croquant d'échalotes	CHF 14.-
Os à moëlle croustillant au poivre Tilfda du Népal	CHF 19.-
Ravioles maison farcies au céleri rôti, vieux Gruyère et éclats de noisette, bouillon végétal infusé au café	CHF 19.-
Croûte aux champignons et œuf poché	CHF 18.-

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



Entrecôte de chevreuil gratinée au beurre de drêches de notre brasserie, garnitures chasse	CHF 49.-
Daube de chamois aux pruneaux séchés imbibés au kirsch, garniture chasse	CHF 41.-
Côtelette de cerf sautées , sauce et garniture chasse	CHF 46.-
Filet mignon de sanglier , sauce chasse au paprika fumé, garniture chasse	CHF 43.-
Beignet de duo de courge , crème de bolets, pickles et garniture chasse	CHF 31.-
Burger veggie , galette crispy de lentilles et orge perlé, choux rouges braisés, sauce champignon, fromage à raclette AOP, pain aux drêches de notre Brasserie, frites. (Ou patates douces + CHF 1.-)	CHF 28.-
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 : Chevreuil / Sanglier / Cerf / Chamois : AU;Esp; Foie gras : FR. Provenance du pain : CH (Boulangerie DB les artisans, Savièse)

Les tartares de bœuf Suisse

Tartare de bœuf **classique** CHF 31.-

Tartare de bœuf au **fromage de chèvre** CHF 35.-

Pesto basilic maison et fromage de chèvre frais

Tartare de bœuf au **foie gras** CHF 37.-

Morceaux de terrine de foie gras de canard maison et figues sèches

Tartare de bœuf **méditerranéen** CHF 34.-

Olives noires, tomates séchées et basilic

Tartare de bœuf **oriental** CHF 33.-

Coriandre, cumin oriental, ras el-hanut et huile de sésame

Tartare de bœuf à la **Thaï**  CHF 34.-

Curry rouge thaï et lait de coco

Tous nos tartares sont servis avec de la salade, des toasts et du beurre

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 (2024)	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.-
Cabernet sauvignon, cave Fin bec	CHF 54.-
Pinot Noir, Cave de Bovenche, 2025	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 :	CHF 39.-
Diolinoir, syrah, gamay, ancelotta), 2024	
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.-
Cabernet franc, Cave Bovanche 2024	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.-
Cabernet franc, 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.-

Edition limitée :

- Mountain haze 33dl / CHF 6.-

- Misty forest 33dl / CHF 6.-

Carte des desserts maison



Crème brûlée infusée aux bâtons de réglisse et café

CHF 13.-

Mille-feuille à la crème de marron, vanille et kirsch

CHF 15.-

Crumble aux coings, au zeste de citron vert, boule de sorbet citron bergamote

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 espresso 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