




# Carte des mets





## Les entrées

<b>La p'tite salade</b> de saison 	CHF 9.50
<b>Gravlax de saumon</b> à la betterave, mousse de chèvre frais, trait de miel au gin	CHF 21.00
<b>Feuilleté de topinambour</b> et trompettes de la mort, œuf mollet, crème à la truffe 	CHF 19.00
<b>Soupe de chalet</b> du pays d'en haut, croûtons et gruyère râpé 	CHF 14.00
<b>Os à moelle gratiné</b> aux drêches, toasts à l'ail	CHF 16.00

*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



<b>Poitrine d'agneau sautée</b> , sauce aux abricots séchés et romarin, frites de polenta	CHF 37.00
<b>L'entrecôte de bœuf du chef</b> , marinée aux herbes et vin rouge, copeaux de parmesan, Réduction de vinaigre balsamique et pesto de roquette, frites de patates douces	CHF 43.00
<b>Suprême de pintade croustillant</b> , panure au sésame et poivre de Séchuan, sauce wasabi, pommes sautées	CHF 39.00
<b>Cuisse de lapin</b> à la moutarde ancienne, purée maison et légumes	CHF 36.00
<b>Cordon Vert pané aux amandes</b> , risotto rose et légumes, sauce crème citronnée 	CHF 31.00
<b>Burger végétarien</b> , flan de choux-fleurs crispy, sauce wasabi, pain aux drêches de notre brasserie 	CHF 26.00
<b>Burger de la Brasserie</b> , steak haché de bœuf, fromage à raclette AOP selon arrivage, sauce barbecue à la Lager, pain aux drêches de notre Brasserie.	CHF 28.00
<b>Double burger de la Brasserie</b> (2 steaks hachés de bœuf)	CHF 36.00

*Provenance des viandes et poisson : Bœuf : CH/DE Pintade : FR Lapin : CH/HO Agneau : CH Saumon : NO*

# Les tartares de bœuf Suisse



Tartare de bœuf <b>classique</b>	CHF 30.00
Tartare de bœuf au <b>fromage de chèvre</b> <i>Pesto maison et fromage de chèvre frais</i>	CHF 34.00
Tartare de bœuf au <b>foie gras</b> <i>Morceaux de terrine de foie gras de canard maison et figues sèches</i>	CHF 36.00
Tartare de bœuf <b>méditerranéen</b> <i>Olives noires, tomates séchées et basilic</i>	CHF 33.00
Tartare de bœuf <b>oriental</b> <i>Coriandre, cumin oriental, ras el-hanout et huile d'argan</i>	CHF 32.00
Tartare de bœuf à la <b>Thaï</b> <i>Curry rouge thaï et lait de coco</i>	CHF 33.00
<i>Tous nos tartares sont servis avec de la salade, des toasts et du beurre</i>	
<b>Portion de frites maison</b>	CHF 5.00

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

*Provenance de la viande à tartare : CH*



## Bière Valaisanne à la Pression

	<b>2dl</b>	<b>3dl</b>	<b>5dl</b>
Spéciale (Pilsner style)	CHF 3.30	CHF 4.30	CHF 6.50
Bière de Cave (non filtrée)	CHF 3.40	CHF 4.40	CHF 6.90
Pale Ale (Ambrée)	CHF 4.20	CHF 5.60	CHF 8.90
Juicy IPA	CHF 4.50	CHF 6.00	CHF 9.00
White IPA	CHF 4.50	CHF 6.00	CHF 9.00
Edition Limitée :	CHF 4.50	CHF 6.00	CHF 9.50

## Bières bouteilles à l'emporter

- Lager 10x 33cl	CHF 13.95
- Lager caisse 24 x 33cl	CHF 43.15
- Lager cannette 6 x 50cl	CHF 12.95
- Blonde 25 10x 25cl	CHF 12.95
- Blonde 25 caisse 24x 25cl	CHF 28.80
- Bière de cave 4 x 33cl	CHF 10.95
- Valaisanne sans alcool 4 x 33cl	CHF 10.95
- Valaisanne Pale Ale 4 x 33cl	CHF 10.95
• 4 x 50cl	CHF 12.95
- Valaisanne Juicy IPA 4 x 33cl	CHF 11.95
- Valaisanne Blanche 4 x 33cl	CHF 10.95
- Valaisanne White IPA 4 x 33cl	CHF 11.95
• 4x 50 cl	CHF 13.95

# Carte des vins



Les rouges :	37,5CL	50CL	70/75CL	150CL
Gamay, Magliocco (2022)			CHF 36,00	
Gamay, L'Orpailleur (2022)	CHF 15,00			
Pinot Noir, Ardévaz (2022)	CHF 19,00		CHF 38,00	
Syrah, Ardevez (2022)		CHF 41,00		
Merlot Ardevaz (2022)				CHF 118,00
Merlot, L'Orpailleur (2022)			CHF 46,00	
Merlot, Dominique Luisier, (vin sans sulfites, élevé en barrique) (2022)			CHF 65,00	
Cornalin, Magliocco (2022)			CHF 56,00	
Syrah, Magliocco (2021)			CHF 59,00	
Humagne rouge, Dominique Luisier, Saillon (2021)			CHF 50,00	
Diolinoir, les Tonneliers, Gilliard (2020)			CHF 59,00	
Cornalin, Merlot, cave de l'Adret, élevé en barrique 18 mois (2017)			CHF 89,00	
Cabernet Francs, L'orpailleur (2021)			CHF 46,00	
Terre Promise (assemblage de rouges), diolinoir, syrah, gamay, ancelotta (2022)			CHF 38,00	
Or Noir, L'Orpailleur (Syrah, merlot, cabernet franc / élevé en barrique) (2021)			CHF 66,00	
Nez Noir, Rouvinez, (merlot syrah et gamaret/ élevé en barrique) (2022)			CHF 51,00	

## Carte des desserts

<b>Crumble aux poires</b> , pépites de chocolat et caramel salé	CHF 12.00
<b>Tarte tatin</b> à la fève tonka, boule de glace vanille	CHF 13.00
<b>Brownie chocolat</b> , tartare d'orange, sorbet mangue	CHF 13.00
<b>Sorbets et glaces « Hasta Glaces , Sion »</b>	
<b>Sorbet Abricot</b> : Sorbet abricot et eau de vie à l'abricot « Morand »	CHF 13.00
<b>Sorbet Williamine</b> : Sorbet poire et Williamine « Morand »	CHF 13.00
<b>Sorbet Limoncello</b> : Sorbet citron vert et limoncello	CHF 13.00
<b>Café glacé</b> : glace café avec un expresso chaud	CHF 13.00
<b>Coupe Baileys</b> : glace caramel au sel de Guérande et Baileys	CHF 13.00
<b>Arômes « Hasta Glaces, Sion »</b>	
<b>Glace</b> :	CHF 4.00 la boule
Caramel au sel de Guérande / chocolat / vanille Bourbon de Madagascar / pistache / café	
<b>Sorbet</b> :	CHF 4.00 la boule
Cassis / poire / mangue / citron bergamote / framboise / abricot	
<b>Supplément crème montée</b>	CHF 1.00