

# Carte des mets



## Les entrées

<b>La p'tite salade</b> de saison 	CHF 10.00
<b>Carpaccio de haddock et Saint-Jacques</b> , croustillant d'algues, fraîcheur de pommes vertes et yuzu	CHF 22.00
<b>L'œuf mollet croustillant</b> et sa poêlée printanière de fèves au citron confit, pancetta grillée	CHF 17.00
<b>Os à moelle gratiné</b> , julienne de betterave et toasts à l'ail	CHF 16.00
<b>Escargots de Vallorbes à l'oseille</b> sur fond de pommes de terre à la tomme de Tourbillon	CHF 19.00

*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.*

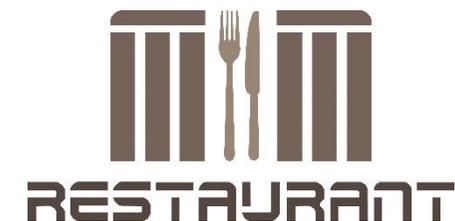
# Les Plats



<b>Hachis parmentier d'effiloché de canard</b> , sauce au vin rouge et échalotes confites	CHF 29.00
<b>Entrecôte Parisienne</b> gratinée au beurre de drêches, frites de p.d.t douces et légumes	CHF 39.00
<b>Tomahawk de porc pour 2 personnes</b> , sauce charcutière, bombardoni aux légumes	CHF 33.00p.p
<b>Noix de St-Jacques sautées</b> , mousseline de céleri au citron, beurre blanc à l'encre de seiche et riz noir	CHF 42.00
<b>Tagliatelle maison au cacao</b> , sauce morilles et vin rouge, copeaux de chocolat amer 🍃	CHF 29.00
<b>Côte couverte de bœuf</b> au vieux vinaigre (cuite 72 heures), pommes Darphin et légumes	CHF 36.00
<b>Burger végétarien</b> , tomme Vaudoise panée, pesto de roquette maison, rampon et sauce ravigote, 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/AT St Jacques: NL Canard : FR Porc : CH*

# Les tartares de bœuf Suisse



Tartare de bœuf <b>classique</b>	CHF 31.00
Tartare de bœuf au <b>fromage de chèvre</b> <i>Pesto maison et fromage de chèvre frais</i>	CHF 35.00
Tartare de bœuf au <b>foie gras</b> <i>Morceaux de terrine de foie gras de canard maison et figues sèches</i>	CHF 37.00
Tartare de bœuf <b>méditerranéen</b> <i>Olives noires, tomates séchées et basilic</i>	CHF 34.00
Tartare de bœuf <b>oriental</b> <i>Coriandre, cumin oriental, ras el-hanut et huile d'argan</i>	CHF 33.00
Tartare de bœuf à la <b>Thaï</b>  <i>Curry rouge thaï et lait de coco</i>	CHF 34.00
<i>Tous nos tartares sont servis avec de la salade, des toasts (Boulangerie du Grini Ayent) et du beurre</i>	
<b>Portion de frites</b>	CHF 5.00
<b>Portion de frites de p.d.t douces</b>	CHF 6.00

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



## Bière Valaisanne à la pression

	<b>2dl</b>	<b>3dl</b>	<b>5dl</b>
Spéciale (pilsner style)	CHF 3.50	CHF 4.50	CHF 6.70
Bière de Cave (non filtrée)	CHF 3.60	CHF 4.60	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 15.50
- Lager caisse 24 x 33cl	CHF 43.15
- Lager cannette 6 x 50cl	CHF 13.10
- Blonde 25 10x 25cl	CHF 12.95
- Blonde 25 caisse 24x 25cl	CHF 28.80
- Bière de cave 4 x 33cl	CHF 11.95
- Valaisanne sans alcool 4 x 33cl	CHF 11.95
- Valaisanne Pale Ale 4 x 33cl	CHF 11.95
• 4 x 50cl	CHF 12.95
- Valaisanne Juicy IPA 4 x 33cl	CHF 11.95
- 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 17,00			
Pinot Noir, Ardevaz (2022)	CHF 19,00		CHF 38,00	
Syrah, Ardevaz (2022)		CHF 41,00		
Perle noire (ass. de rouges : pinot noir, gamaret, ancillotta, gamay)	CHF 21,00	CHF 30,00		
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	
Merlot, Cornalin, cave de l'Adret, élevé en barrique 18 mois (2017)			CHF 89,00	
Cabernet Franc, L'orpailleur (2021)			CHF 46,00	
Terre Promise (ass. de rouges : diolinoir, syrah, gamay, ancilotta) (2022)			CHF 38,00	
Or Noir, L'Orpailleur (syrah, merlot et 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 pommes</b> et praliné	CHF 12.00
<b>Brasserie Key lime pie</b> (tarte au citron vert et meringue)	CHF 13.00
<b>Tiramisu</b> authentique fait maison	CHF 12.00
<b>Sorbets et glaces « Hasta Glaces, Sion »</b>	
<b>Sorbet abricot</b> : Sorbet abricot et eau de vie à l'abricot	CHF 13.00
<b>Sorbet poire</b> : Sorbet poire et eau de vie de poire	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