Carte des mets

RESTAURANT

Les entrées

La p'tite salade d'hiver	CHF 10.-
Gravlax de saumon mariné à la betterave, crème de mascarpone aux agrumes, pickles de poireaux	CHF 21.-
Velouté de choux-fleur, huile de pépin de raisin, croûtons de pain d'épice (supplément foie gras poelé CHF 5.-)	CHF 14.-
Os à moëlle gratiné à la persillade d'ail des ours et toasts à l'ail	CHF 20.-
Terrine de foie gras maison à la pomme sèche, fève tonka et Porto, toasts et chutney aux pruneaux	CHF 22.-

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

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

RESTAURANT

Joues de bœuf confites au Madère, polenta aux herbes et légumes de cuisson	CHF 39.-
Souris d'agneau mijotée à la Guinness**,** pomme purée et légumes	CHF 44.-
Cromesquis de pied de porc farci aux morilles, mousseline de topinambour parfumée à la truffe, champignons en pickles, jus réduit	CHF 37.-
Bavette de bœuf, sauce Cognac et échalote**,** pommes grenailles sautées	CHF 42.-
Cordon rouge, cordon végétarien pané aux noix, choux rouges et cœur fondant de gorgonzola**,** frites de patates douces, sauce d'endives rôties	CHF 32.-
Burger d'hiver, galette crispy de chou-fleur au curry, sauce agrumes et gingembre fromage à raclette AOP, pain aux drêches de notre Brasserie, frites. (Ou patates douces + CHF 1.-)	CHF 28.-
Burger de la Brasserie, steack 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 : porc : CH; bœuf : CH/All; Agneau : NZ; saumon : NO; 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.-

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, barique)	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 : Diolinoir, syrah, gamay, ancelotta), 2024	CHF 39.-
Syrah, Dominique Luisier, (sans sulfites), 2023	CHF 65.-
Edition 24, (ass de Cabernet franc) Chai du Barron	CHF 48.-
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.-

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.-
Syrah, 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
Guiness	**2,5dl** : CHF 5.-		CHF 8,5

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

Edition limitée :

- Mountain haze 33dl / CHF 6.-
- Misty forest 33dl / CHF 6.-
- Winter 33dl / 6.-

Carte des desserts maison

Brioche perdue, glace vanille, amandes caramélisées et sirop d'érable	CHF 15.-
Brownie au chocolat garni au beurre de cacahuète et caramel salé	CHF 14.-
Pomme pochée au sirop d'orgeat farcie au spéculos et mascarpone, sablé breton	CHF 15.-

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