

Carte des mets



Les entrées

La p'tite salade d'hiver	CHF 10.-
Soupe d'orge perlé et légumes taillés, toast gratiné au fromage à raclette	CHF 14.-
Gravlax de saumon mariné à la betterave, mousse de chèvre et pickels maison	CHF 21.-
Nougatine de foie gras maison, chutney échalote et piment	CHF 22.-
Os à moëlle gratiné à la persillade 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



Souris d'agneau à la gremolata, braisée à la bière ambrée, pomme purée maison et légumes	CHF 42.-
Joues de porc fondantes mijotées au madère, polenta et légumes	CHF 33.-
Filet de canard au sésame et cacahuètes, mousseline de panais aux agrumes	CHF 43.-
Pavé de cerf mariné aux herbes et vin rouge, polenta frite et légumes	CHF 45.-
Choux farcis aux lentilles et gorgonzola, poêlée de p.d.t aux épinards sauce aux légumes rôtis	CHF31.-
Burger d'hiver , galette crispy de choux rouges à la ricotta, sauce crème au raifort, 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; porc ; CH : Cerf : AT; Canard : FR ; Foie gras : FR ; Saumon : NO ; Agneau : NZ

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.-

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

Les rouges

Les 3/8 :

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

CHF 17.-
CHF 19.-
CHF 21.-

CHF 31.-
CHF 25-

Les 70/75 cl :

Gamay, Magliocco, 2023
Cornalin, Magliocco, 2023
Syrah, Magliocco, 2022
Pinot Noir, Cave de Bovenche, 2024
Merlot, l'Orpailleur, 2024
Cabernet Franc, l'Orpailleur, 2022
Or Noir, l'Orpailleur, 2022

CHF 41.-
CHF 56.-
CHF 59.-
CHF 40.-
CHF 51.-
CHF 48.-
CHF 66.-

Les 50 cl :

Perle noire, Domaine Mont d'or (Ass. Rouge), 2024
Syrah, Ardevaz, 2023
Gamaret, Dominique Luisier (sans souffre ajouté) 2022
Merlot, cave Bovanche, Ardon (2023)

CHF 30.-
CHF 41.-
CHF 42.-
CHF 33.-

Terre promise, Dominique Luisier (Ass.rouge :
Diolinoir, syrah, gamay, ancelotta), 2024

CHF 39.-

CHF 65.-
CHF 50.-
CHF 59.-
CHF 89.-

Magnum :

Merlot, Ardevaz, 2022
Perle noire, Domaine Mont d'or, 2022

CHF 118.-
CHF 89.-

Merlot, Chai du barron, 2024
Cornalin Prestige, Maison Gilliard 2022
Gamaret, Cave Bovanche 2023
Pinot noir, Grande Réserve, Cave Bovanche ; 2022
Edition 24, (ass de Cabernet franc) Chai du Barron

CHF 51.-
CHF 53.-
CHF 47.-
CHF 62.-
CHF 48.-





Nos crus au verre

Blancs :

Fendant du mois	CHF 4,5.-
Johannisberg (Siccus), Cave Mont D'or	CHF 5,2.-
Petite Arvine, Cave Ardévaz	CHF 7.-
Prosecco	CHF 7.-

Rouges :

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

Bière Valaisanne à la pression

	2dl	3dl	5dl
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
1664 (blanche fruitée)	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
Pale ale (ambrée) :	CHF 4.30	CHF 5.30	CHF 8.50

Edition Limitée : Winter 33 dl : CHF 6.-

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



Carte des desserts maison

Pomme pochée farcie aux pépites de chocolat et mascarpone	CHF 13.-
Tartelette au noix caramélisées, et mousse café	CHF 13.-
Choux à la crème noisette et sauce chocolat	CHF 13.-
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 / noisette / café	
Sorbet :	CHF 4.- la boule
Cassis / poire / mangue / citron bergamote / framboise / abricot	
Supplément crème montée	CHF 1.00