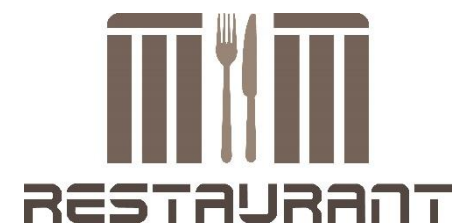


# Carte des mets



## 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




<b>Souris d'agneau</b> à la gremolata, braisée à la bière ambrée, pomme purée maison et légumes	CHF 42.-
<b>Joues de porc</b> fondantes mijotées au madère, polenta et légumes	CHF 33.-
<b>Filet de canard</b> au sésame et cacahuètes, mousseline de panais aux agrumes	CHF 43.-
<b>Pavé de cerf</b> mariné aux herbes et vin rouge, polenta frite et légumes	CHF 45.-
<b>Choux farcis</b> aux lentilles et gorgonzola, poêlée de p.d.t aux épinards sauce aux légumes rôtis 	CHF 31.-
<b>Burger d'hiver</b> , 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.-
<b>Burger de la Brasserie</b> , 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.-
<b>Double burger de la Brasserie</b> (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 <b>classique</b>	CHF 31.-
Tartare de bœuf au <b>fromage de chèvre</b> <i>Pesto basilic maison et fromage de chèvre frais</i>	CHF 35.-
Tartare de bœuf au <b>foie gras</b> <i>Morceaux de terrine de foie gras de canard maison et figues sèches</i>	CHF 37.-
Tartare de bœuf <b>méditerranéen</b> <i>Olives noires, tomates séchées et basilic</i>	CHF 34.-
Tartare de bœuf <b>oriental</b> <i>Coriandre, cumin oriental, ras el-hanut et huile de sésame</i>	CHF 33.-
Tartare de bœuf à la <b>Thaï</b>  <i>Curry rouge thaï et lait de coco</i>	CHF 34.-
<i>Tous nos tartares sont servis avec de la salade, des toasts et du beurre</i>	
<b>Portion de frites</b>	CHF 5.-
<b>Portion de frites de p.d.t douces</b>	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	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 :

Perle noire, Domaine Mont d'or (Ass. Rouge), 2024	CHF 30.-
Syrah, Ardevaz, 2023	CHF 41.-
Gamaret, Dominique Luisier (sans soufre ajouté) 2022	CHF 42.-
Merlot, cave Bovanche, Ardon (2023)	CHF 33.-

### Magnum :

Merlot, Ardevaz, 2022	CHF 118.-
Perle noire, Domaine Mont d'or, 2022	CHF 89.-

### Les 70/75 cl :

Gamay, Magliocco, 2023	CHF 41.-
Cornalin, Magliocco, 2023	CHF 56.-
Syrah, Magliocco, 2022	CHF 59.-
Pinot Noir, Cave de Bovenche, 2024	CHF 40.-
Merlot, l'Orpailleur, 2024	CHF 51.-
Cabernet Franc, l'Orpailleur, 2022	CHF 48.-
Or Noir, l'Orpailleur, 2022	CHF 66.-
Terre promise, Dominique Luisier (Ass.rouge : Diolinoir, syrah, gamay, ancelotta), 2024	CHF 39.-
Merlot, 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, 2017	CHF 89.-
Merlot, Chai du barron, 2024	CHF 51.-
Cornalin Prestige, Maison Gilliard 2022	CHF 53.-
Gamaret, Cave Bovanche 2023	CHF 47.-
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.-
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