




Carte des mets





Les entrées

La p'tite salade du printemps 	CHF 10.-
Ceviche de cabillaud aux agrumes , croquant de fenouil et pickles de graines de moutarde	CHF 21.-
Velouté de brocoli et épinard au piment d'Espelette, île flottante, noix de Cajou torréfiées 	CHF 15.-
Mille-feuille d'asperges , jambon cru et fromage de brebis	CHF 21.-
Tartine garnie, œuf poché , hummus de betterave, pesto, terrine de légumes et coulis d'airelle 	CHF 17.-
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




Quasi d'agneau à la harissa , couscous aux légumes	CHF 42.-
Ballotine de caille farcie aux morilles et lard du Valais, sauce cognac, cinq céréales	CHF 41.-
Sauté de sot l-y laisse à la moutarde , riz noir et légumes	CHF 37.-
Dos de cabillaud gratiné aux herbes , sauce vin blanc, écrasé de p.d.t à l'huile d'olive	CHF 39.-
Burrata panée au maïs et graines de tournesol , mousseline d'artichaut aux bolets, cœur de sucrine sauté 	CHF 31.-
Burger forestier , steak de champignons crispy, fromage à raclette AOP, sauce crème au persil, 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 ; Caille: FR ; Poulet : CH ; Agneau : IRL ; Cabillaud ; NO ; Foie gras : FR ;

Provenance du pain : CH (Boulangerie du Grini, Ayent/ Boulangerie DB les artisans, Savièse)

Les tartares de bœuf Suisse



Tartare de bœuf classique	CHF 31.-
Tartare de bœuf au fromage de chèvre <i>Pesto maison et fromage de chèvre frais</i>	CHF 35.-
Tartare de bœuf au foie gras <i>Morceaux de terrine de foie gras de canard maison et figues sèches</i>	CHF 37.-
Tartare de bœuf méditerranéen <i>Olives noires, tomates séchées et basilic</i>	CHF 34.-
Tartare de bœuf oriental <i>Coriandre, cumin oriental, ras el-hanut et huile de sésame</i>	CHF 33.-
Tartare de bœuf à la Thaï  <i>Curry rouge thaï et lait de coco</i>	CHF 34.-
<i>Tous nos tartares sont servis avec de la salade, des toasts (Boulangerie du Grini Ayent) et du beurre</i>	
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

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 4.20	CHF 5.20	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
Edition Limitée :	CHF 4.50	CHF 6.00	CHF 9.50

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

Bière 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



Les rouges



Les 3/8 :

Gamay, l'Orpailleur, 2022	CHF 17.-
Pinot Noir Ardevaz, 2022	CHF 19.-
Perle noire, Domaine Mont d'or, 2022	CHF 21.-
(Ass.rouge : Gamay, pinot noir, ancélotta, gamaret)	
Syrah, Magliocco 2022	CHF 31.-
Humagne rouge, Magliocco, 2023	CHF 25.-

Les 50 cl :

Perle noire, Domaine Mont d'or (Ass. Rouge), 2023	CHF 30.-
Syrah, Ardevaz, 2022	CHF 41.-
Pinot noir Vendémiaire, maison Gilliard, 2021	CHF 31.-

Magnum :

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

Les 70/75 cl :

Gamay, Magliocco, 2023	CHF 36.-
Cornalin, Magliocco, 2023	CHF 56.-
Syrah, Magliocco, 2022	CHF 59.-
Pinot Noir, Ardévaz, 2023	CHF 38.-
Merlot, l'Orpailleur, 2023	CHF 48.-
Cabernet Franc, l'Orpailleur, 2022	CHF 48.-
Or Noir, l'Orpailleur, 2022	CHF 66.-
Terre promise, Dominique Luisier (Ass.rouge : Diolinoir, syrah, gamay, ancélotta), 2023	CHF 38.-
Merlot, Dominique Luisier, (sans sulfites), 2023	CHF 65.-
Humagne rouge, Dominique Luisier, 2022	CHF 50.-
Diolinoir, Les Tonneliers, maison Gilliard, 2022	CHF 59.-
Merlot, Cornalin, Cave de l'Adret, 2017	CHF 89.-
Edition limitée 22, Chai du barron (Ass.rouge, 2022	CHF 43.-
Merlot, Chai du barron, 2023	CHF 51.-
Cornalin prestige Maison Gilliard 2022	CHF 53

Carte des desserts maison



Le crumble aux pommes caramélisées et cannelle, sorbet cassis

CHF 13.-

Mousse au chocolat (83 %), biscuit noisette à la fleur de sel, meringues maison au cardamome



CHF 14.-

Entremet crémeux au pamplemousse, citron vert et coco

CHF 13.-

Sorbets et glaces « Hasta Glaces, Sion »

Sorbet abricot : 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