

# Boissons



Les prix sont en francs suisses, ils incluent le service et la TVA  
Le paiement par carte (EC-Direct, Maestro, V-Pay & Postcard)  
est possible dès CHF 20.- d'achat.

# Minérales

Eau gazeuse, eau plate	2.5dl	3.20
Rivella, lait, Grapefruit	5dl	5.00
Limonade citron, Fanta	1.5lt	13.00
Coca, Coca zéro		
<i>Eau plate &amp; gazeuse</i>	1.5lt	10.00
Pour mélange/accompagnement	1dl	1.00
Jus de fruit du Valais <i>(pomme, poire, abricot, raisin)</i>	2.5dl	4.50
Bitter rouge	1dl	4.00



## Thé froid maison

*Infusion de cynorhodon  
carcadé, tilleul, menthe  
et mélisse citronnée  
Légèrement sucré*



2.5dl	3.20
5dl	5.00
1lt	9.00



De novembre à mai (variable), l'eau du robinet n'est **PAS POTABLE** car elle est fournie grâce à un système de citernes

*En -dehors de cette période, nous vous demandons une participation pour le service et la vaisselle...*

Carafe d'eau sans autres boissons,	par pers.	2.00
Sirop	2.5dl	2.50

*Le petit sirop pour enfant est offert toute l'année et est servi avec de l'eau minérale sans gaz en hiver.*

# L'eau

# Pour se réchauffer...

Café - Espresso - Ristretto		3.50
Café viennois		4.50
<i>Café avec de la crème fouettée</i>		
Cappuccino - Renversé		4.30
Latte macchiato à l'érable		4.60
Ovo ou chocolat chaud ou froid	2dl	3.90
Chocolat viennois		5.00
<i>Chocolat chaud avec de la crème fouettée</i>		
Chocolat chaud italien		5.00
<i>Chocolat chaud très épais à base de poudre de chocolat et de fécule</i>		
Thé		3.50
Pot de thé		6.00
<i>Choix de thé à la page suivante</i>		
		
Vin chaud maison		5.00
<i>(vin, sucre, cannelle, orange, citron, girofle, gingembre, muscade)</i>		
Vin brûlé <i>(vin chaud flambé avec du sucre roux et du rhum)</i>		7.00
"Schümli pflümli"		7.00
<i>(Café sucré arrosé d'alcool de prune et crème fouettée)</i>		
[Ouhsskrafi ]		8.00
<i>(Café sucré arrosé de Baileys, crème fouettée et mini tête au choco)</i>		
Le petit Valaisan		7.00
<i>(Espresso garni de "Mousse de Williamine")</i>		
Thé du Grammont		6.00
<i>(Thé aux épices arrosé de cointreau)</i>		

# Nos thés

## Les traditionnels...

Thé noir  
Menthe

Cynorhodon  
Verveine

Camomille  
Tilleul



## Les spéciaux...

Thé du voyageur

*Thé noir aromatisé aux épices (Cannelle, coriandre, cardamome, orange, pomme, poivre rose, clous de girofle)*

Thé des magiciens

*Thé noir aromatisé aux fruits (framboise, copeaux de noix de coco, zestes de vanille, mangue et pétales de rose)*

Masala Chai

*Thé Noir indien aromatisé aux épices indiennes; clous de girofle, cardamome, cannelle et gingembre.*

Thé noir à la cannelle

Tisane aux Edelweiss de Grafenort

*Plantain lancéolé, guimauve, menthe sauvage, Edelweiss, mauve*

“Ofebänklitee”

*Tisane de la ferme à base de pomme, églantier, menthe, mélisse, fleur de sureau, citronnelle, fleur de tilleul, fleur de souci, fenouil, mauve, bleuet, carcadé, cannelle*

Tisane “de ma Grand-Maman”

*Tisane aux herbes contenant plus de 30 herbes et fleurs différentes*

Tisane hivernale

*Tisane composée de cynorhodon, pommes, fleur d’hibiscus, cannelle, mûres, myrtilles, orange et vanille*

<b>Moretti</b>	<b>33cl</b>	<b>4.00</b>
<i>Blonde italienne de type Lager - 4.6% vol. - Parfum de malt d'orge balancé par des notes fraîches et floréales - Au goût, une attaque maltée suivie d'une saveur finement amère</i>		
<b>Boxer Old spéciale</b>	<b>33cl</b>	<b>4.00</b>
<i>Blonde romande - 5.0% vol. - Parfum de malt doux et houblon fin - Au goût, corps harmonique, ronde persistance en bouche</i>		
<b>Feldschlösschen Weizen</b>	<b>33cl</b>	<b>5.00</b>
<i>Blanche pétillante - 5.2% vol. - IBU 12 - A base de malt de blé et aromatisée aux écorces d'orange et à la coriandre</i>		
<b>La Valaisanne, Ämrich Weizen</b>	<b>33cl</b>	<b>5.50</b>
<i>Blanche valaisanne au froment - 5.5% vol. - IBU 19 - Le houblon aromatique Amarillo lui donne une légère note d'abricot</i>		
<b>Boxer brunette</b>	<b>33cl</b>	<b>4.50</b>
<i>Brune romande - 5.2% vol. - Un nez de caramel et de notes grillées - Au goût, des arômes de malt, un corps mou et une fine persistance en bouche</i>		
<b>7 Peaks, les Doigts</b>	<b>33cl</b>	<b>6.50</b>
<i>Extra Special Bitter (brune) - 4.4% vol. - IBU 34 - Arômes de café et de caramel en bouche, et quelques doigts d'amertume.</i>		
<b>7 Peaks, la Forteresse</b>	<b>33cl</b>	<b>6.80</b>
<i>Bière valaisanne aux fruits rouges - 5.5 vol. - IBU 22 - Arômes de fruits rouges sur une base maltée, saveur intense de framboises et de myrtilles sans sucre ajouté</i>		
<b>Feldschlösschen sans alcool</b>	<b>33cl</b>	<b>4.20</b>
<i>Lager - 0.5% vol. - IBU 15 - Légère au nez - Attaque légère et sucrée</i>		
<b>Feldschlösschen blanche sans alcool</b>	<b>50cl</b>	<b>6.00</b>
<i>Blanche - 0.5% vol. - IBU 15 - Nez fruité et épicé - Au goût, moelleuse et douce</i>		

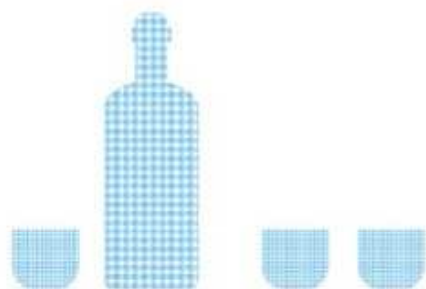
# Apéritifs

## Nos spécialités

Kir à l'érable	1dl	4.50
Kir au cassis	1dl	4.50
Absinthe	53% vol. 2cl	6.00

Pastis	45% vol.	2cl	4.00
Martini	15% vol.	4cl	5.00
Suze	20% vol.	4cl	5.00
Appenzeller	29% vol.	4cl	5.00
Campari	23% vol.	4cl	5.00

# Digestifs



Baileys	17% vol.	4cl	7.00
Amaretto	28% vol.	4cl	7.00
Limoncello	25% vol.	4cl	7.00
Cointreau	40% vol.	4cl	7.00

Johnnie Walker			
- Red Label	40% vol.	4cl	9.00
- Black Label	40% vol.	4cl	12.00

Lagavulin	43% vol.	4cl	15.00
-----------	----------	-----	-------

Langatun	40% vol.	4cl	18.00
<i>Whisky Suisse de Langenthal</i>			

Grappa			
- Fior di Vite	40% vol.	2cl	6.00
- di Moscato	40% vol.	2cl	10.00
- Barrique	55% vol.	2cl	16.00

Jägermeister	35% vol.	4cl	7.00
--------------	----------	-----	------

Bacardi	35% vol.	4cl	7.00
---------	----------	-----	------

Pomme	37.5% vol.	2cl	5.00
-------	------------	-----	------

Prune	37.5% vol.	2cl	5.00
-------	------------	-----	------

Pruneau	37.5% vol.	2cl	5.00
---------	------------	-----	------

Kirsch	37.5% vol.	2cl	5.00
--------	------------	-----	------

Marc	40% vol.	2cl	5.00
------	----------	-----	------

Abricotine	43% vol.	2cl	6.00
------------	----------	-----	------

Williamine	43% vol.	2cl	6.00
------------	----------	-----	------

Vieille prune	41% vol.	2cl	8.00
---------------	----------	-----	------

Gentiane	37.5% vol.	2cl	6.00
----------	------------	-----	------

Génépi	42% vol.	2cl	9.00
--------	----------	-----	------

Calvados	40% vol.	2cl	6.00
----------	----------	-----	------

Calvalais	40% vol.	2cl	7.00
-----------	----------	-----	------

*Eau de vie de cidre du Valais*

## Vins ouverts

	<b>1dl</b>
Fendant <i>Chantepleur, Robert Gilliard, Sion</i>	3.50
Johannisberg <i>Chantepleur, Robert Gilliard, Sion</i>	3.50
Dôle Blanche <i>Provins Valais</i>	3.50
Gamay <i>Terra Veritas, Provins Valais</i>	3.50
Pinot Noir <i>Cave Renaissance, Charrat</i>	3.50



## Les crus au verre

	<b>1dl</b>
Riesling & Madeleine Royale <i>Dubois &amp; Fils, Vouvry</i>	5.00
Petite Arvine <i>Cave du Chavalard, Fully</i>	8.00
Dôle <i>Cave de l'Orlaya, Fully</i>	5.00
Cornalin <i>Les Fils de Charles Favre, Sion</i>	8.00



# Top 50



Fendant de Martigny <i>Gérald Besse, Martigny</i>	50cl	24.-
Malvoisie <i>Les Fils de Charles Favre, Sion</i>	50cl	31.-
Dôle <i>Cave La Madeleine, Vétroz</i>	50cl	22.-
Pinot noir <i>Famille Parisod, Bellerive, Vully</i>	50cl	21.-
Cornalin <i>Les Fils de Charles Favre, Sion</i>	50cl	35.-
Assemblage rouge - Le Dahu Noir <i>(Assemblage rouge fruité), Charles Bonvin, Sion</i>	50cl	27.-



## Vins rosés

Rosé de Gamay <i>Cave du Soleil de la Côte, Vouvry</i>	75cl	23.-
Oeil de Perdrix <i>Famille Parisod, Bellerive, Vully</i>	75cl	29.-

## Vin mousseux

Funambule (brut) <i>Gérald Besse, Martigny</i>	75cl	58.-
---	------	------



# Vins blancs

Fendant "Sans Culotte" <i>Charles Bonvin, Sion</i>	37.5cl	12.50
Fendant <i>Cave de l'Orlaya, Fully</i>	75cl	30.-
Viognier <i>Domaine les Hutins, Dardagny</i>	75cl	39.-
Riesling x Madeleine Royale <i>Dubois &amp; Fils, Vouvry</i>	70cl	34.-
Humagne blanche <i>Charles Bonvin, Sion</i>	75cl	56.-
Sauvignon blanc <i>Cave La Madeleine, Vétroz</i>	75cl	59.-
Païen / Heïda <i>Gérald Besse, Martigny</i>	75cl	66.-
Johannisberg <i>Les Fils de Charles Favre, Sion</i>	75cl	38.-
Petite Arvine <i>Cave du Chavalard, Fully</i>	75cl	49.-
Amigne <i>Jean-René Germanier, Vétroz</i>	75cl	48.-
Petite Arvine - vin doux <i>Cave de l'Orlaya, Fully</i>	37.5cl	37.-
Muscat doux et pétillant - Lo Moscat <i>Charles Bonvin, Sion</i>	75cl	37.-
Friulano <i>Doc San Simone, Grave del Friuli, Italie</i>	75cl	38.-



# Vins rouges



## Les valaisans...

Gamay - Champortay <i>Gérald Besse, Martigny</i>	75cl	34.-
Gamay <i>Cave La Madeleine, Vétroz</i>	70cl	34.-
Dôle <i>Cave de l'Orlaya, Fully</i>	75cl	34.-
Pinot Noir <i>Dubois &amp; Fils, Vouvry</i>	70cl	34.-
Pinot Noir <i>Domaine du Grand Brûlé, Leytron</i>	37.5cl 75cl	22.- 39.-
Pinot Noir <i>Marie-Thérèse Chappaz, Fully</i>	75cl	84.-
Humagne rouge <i>Charles Bonvin, Sion</i>	37.5cl 75cl	30.- 56.-
Gamaret <i>Jean-René Germanier, Vétroz</i>	75cl	57.-
Merlot <i>Cave de l'Orlaya, Fully</i>	75cl	53.-
Syrah <i>Gérald Besse, Martigny</i>	75cl	54.-
Diolinoir <i>Gérald Besse, Martigny</i>	75cl	46.-
Cornalin <i>Cave du Chavalard, Fully</i>	75cl	57.-

## ***Les invités...***

Bertholier rouge ( <i>Gamaret, Cabernet Sauvignon &amp; Merlot</i> ) <i>Domaine les Hutins, Dardagny</i>	75cl	54.-
Refosco Peduncolo <i>Doc San Simone, Grave del Friuli, Italie</i>	75cl	34.-

