

Boissons



Les prix sont en francs suisses, ils incluent le service et la TVA

Minérales

Eau gazeuse, eau plate	2.5dl	3.50
Rivella, lait, Grapefruit	5dl	5.50
Limonade citron, Fanta	1.5lt	13.00
Coca, Coca zéro		
<i>Eau plate & gazeuse</i>	<i>1.5lt</i>	<i>10.00</i>
Pour mélange/accompagnement	1dl	1.00
Jus de fruit du Valais <i>(pomme, poire, abricot, raisin)</i>	2.5dl	4.70
Bitter rouge	1dl	4.20

Thé froid maison

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

2.5dl	3.50
5dl	5.50
1lt	9.50

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

L'eau

Moretti	33cl	4.50
<i>Lager blonde italienne - 4.6% vol. - Parfum de malt d'orge avec des notes fraîches et floréales - Attaque maltée et saveur finement amère</i>		
Boxer Old spéciale	33cl	4.50
<i>Blonde romande - 5.0% vol. - Parfum de malt doux et houblon fin - Au goût, corps harmonique, ronde persistance en bouche</i>		
Malternative, Cérés	33cl	7.70
<i>Blanche valaisanne bio à l'orge et au blé cru de Vouvry - 4.3% vol. - IBU 10 - Légère, équilibrée et rafraîchissante, arôme de banane</i>		
26, Radler Blanche et Abricot	33cl	6.50
<i>Mix de jus d'abricot du Valais et de bière blanche - 4.0% vol. - IBU 9 - Rafraîchissant, doux très fruité, saveur marquée d'abricot</i>		
Boxer brunette	33cl	4.90
<i>Brune romande - 5.2% vol. - Un nez de caramel et de notes grillées - En bouche, des arômes de malt, un corps mou et une fine persistance</i>		
Brasserie de la Mine, La Mineuse	33cl	7.00
<i>Blonde Gose (légèrement salée et acidulée) - 3.5% vol. - IBU 10 - Aromatisée avec de la saumure des Mines de sel de Bex</i>		
Brasserie de la Pêcherie, KOA	33cl	7.10
<i>Bière stout au cacao - 5.2% vol. - IBU 25 - Bière noire. Léger goût de fruit exotique suivi du malt torréfié et une longueur sur l'atome cacao</i>		
Feldschlösschen sans alcool	33cl	4.40
<i>Lager - 0.5% vol. - IBU 15 - Légère au nez - Attaque légère et sucrée</i>		
Feldschlösschen blanche sans alcool	50cl	6.20
<i>Blanche - 0.5% vol. - IBU 15 - Nez fruité et épicé, goût moelleux et doux</i>		
Cidre du Valais "La Pépité"	33cl	7.50
<i>Cidre traditionnel aux pommes du Valais (variétés Chantecler et Antarès), sans sulfites et de fermentation naturelle.</i>		
Limonade pour panachée	10 cl	1.00

Pour se réchauffer...

Café - Espresso - Ristretto		3.80
Café viennois		5.30
<i>Café avec de la crème fouettée</i>		
Cappuccino - Renversé		4.60
Latte macchiato à l'érable		4.90
Ovo ou chocolat chaud ou froid	2dl	4.20
Chocolat viennois		5.70
<i>Chocolat chaud avec de la crème fouettée</i>		
Chocolat chaud italien		5.80
<i>Chocolat chaud très épais à base de poudre de chocolat et de fécule</i>		
Thé		3.80
Pot de thé		8.00
<i>Choix de thé à la page suivante</i>		
		
Vin chaud maison		6.00
<i>(vin, sucre, cannelle, orange, citron, girofle, gingembre, muscade)</i>		
Vin brûlé <i>(vin chaud flambé avec du sucre roux et du rhum)</i>		7.50
"Schümli pflümli"		7.50
<i>(Café sucré arrosé d'alcool de prune et crème fouettée)</i>		
[Ouhsskrafi]		8.50
<i>(Café sucré arrosé de Baileys, crème fouettée et mini tête au choco)</i>		
Le petit Valaisan		7.50
<i>(Espresso garni de "Mousse de Williamine")</i>		
Thé du Grammont		6.60
<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” (reste “transparent”)

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” (reste “transparent”)

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

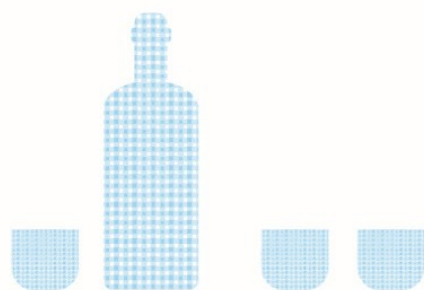
Apéritifs

Nos spécialités

Kir à l'érable	1dl	5.00
Kir au cassis	1dl	5.00
Absinthe	53% vol. 2cl	6.50

Pastis	45% vol.	2cl	4.00
Martini	15% vol.	4cl	6.00
Suze	20% vol.	4cl	6.00
Appenzeller	29% vol.	4cl	6.00
Campari	23% vol.	4cl	6.00

Digestifs



Baileys	17% vol.	4cl	7.50
Amaretto	28% vol.	4cl	7.50
Limoncello	25% vol.	4cl	7.50
Cointreau	40% vol.	4cl	7.50

Johnnie Walker			
- Red Label	40% vol.	4cl	10.00
- Black Label	40% vol.	4cl	13.00

Lagavulin	43% vol.	4cl	16.00
-----------	----------	-----	-------

Langatun	40% vol.	4cl	19.00
<i>Whisky Suisse de Langenthal</i>			

Grappa			
- Fior di Vite	40% vol.	2cl	6.50
- di Moscato	40% vol.	2cl	11.00
- Barrique	55% vol.	2cl	17.00

Jägermeister	35% vol.	4cl	7.50
--------------	----------	-----	------

Bacardi	35% vol.	4cl	8.00
Pomme	37.5% vol.	2cl	5.50
Prune	37.5% vol.	2cl	5.50
Pruneau	37.5% vol.	2cl	5.50
Kirsch	37.5% vol.	2cl	5.50
Marc	40% vol.	2cl	5.50

Abricotine	43% vol.	2cl	6.50
Douce d'abricot	30% vol.	2cl	6.50

Williamine	43% vol.	2cl	6.50
Douce de...	30% vol.	2cl	6.50
... sur fruits	21.5% vol.	2cl	6.50

Vieille prune	40% vol.	2cl	8.50
Gentiane	37.5% vol.	2cl	6.50
Génépi	42% vol.	2cl	9.50
Calvados	40% vol.	2cl	6.50
Calvalais	40% vol.	2cl	7.50

Eau de vie de cidre du Valais

Vins ouverts

	1dl
Fendant <i>Weingut Seewer, Susten</i>	3.80
Johannisberg <i>Weingut Seewer, Susten</i>	3.80
Dôle Blanche <i>Provins Valais</i>	3.80
Gamay <i>Terra Veritas, Provins Valais</i>	3.80
Pinot Noir <i>Cave Rouvinez</i>	3.80



Les crus au verre

	1dl
Riesling & Madeleine Royale <i>Dubois & Fils, Vouvry</i>	6.00
Chardonnay <i>Jules Duc & Fils, Ollon VS</i>	8.00
Petite Arvine <i>Cave du Chavalard, Fully</i>	9.00
Cornalin <i>Caves du Paradis, Sierre</i>	9.00
Le Dahu Noir <i>(Assemblage rouge fruité), Les Celliers de Sion</i>	7.00



Besoin de plus d'infos ?

Nous avons une carte des vins détaillée avec photos et descriptifs complets des vins.

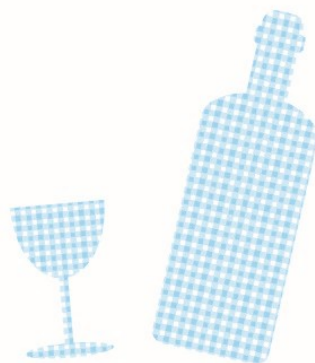


Vins blancs

Fendant "Sans Culotte" <i>Charles Bonvin, Sion</i>	37.5cl 75cl	13.50 32.-
Fendant <i>Cave de l'Orlaya, Fully</i>	70cl	35.-
Fendant de Martigny <i>Gérald Besse, Martigny</i>	50cl	27.-
Viognier <i>Domaine les Hutins, Dardagny</i>	75cl	42.-
Riesling x Madeleine Royale <i>Dubois & Fils, Vouvry</i>	70cl	37.-
Humagne blanche <i>Charles Bonvin, Sion</i>	75cl	58.-
Chardonnay <i>Cave Jules Duc & Fils, Ollon (VS)</i>	50cl	34.-
Sauvignon blanc <i>Cave La Madeleine, Vétroz</i>	75cl	62.-
Muscat <i>Fernand Cina, Salgesch</i>	50cl	36.-



Païen / Heïda
Gérald Besse, Martigny



75cl 69.-

Johannisberg
Jules Duc & Fils, Ollon (VS)

75cl 38.-

Petite Arvine
Cave du Chavalard, Fully

75cl 56.-

Amigne (*légèrement douce - 2 abeilles*)
Jean-René Germanier, Vétroz

75cl 49.-

Sauvignon Gris
Domaine la Capitaine, Begnins

75cl 55.-

Petite Arvine - vin doux
Cave de l'Orlaya, Fully

37.5cl 49.-

Vin mousseux

Funambule (brut)
Gérald Besse, Martigny

75cl 59.-



Vins rosés

"Liserose" - rosé de Gamay et Pinot noir
Cave Beltrami, Vionnaz

75cl 31.-

Eff'Oeil - rosé de Pinot noir
Domaine Parisod, Bellerive, Vully

75cl 32.-

Vins rouges



Gamay - Champortay <i>Gérald Besse, Martigny</i>	75cl	38.-
Gamay <i>Cave La Madeleine, Vétroz</i>	75cl	36.-
Dôle <i>Cave de l'Orlaya, Fully</i>	75cl	36.-
Dôle <i>Cave La Madeleine, Vétroz</i>	50cl	25.-
Zweigelt <i>Kaiserspan Weinbau, Hitzkirch</i>	70cl	47.-
Pinot Noir <i>Dubois & Fils, Vouvry</i>	70cl	39.-
Pinot Noir <i>Domaine du Grand Brûlé, Leytron</i>	37.5cl 75cl	24.- 41.-
Flam'Rouge - Pinot noir <i>Domaine Parisod, Bellerive, Vully</i>	50cl	24.-
Bondola Riserva (<i>cépage autochtone tessinois</i>) <i>Chiericati Vini, Bellinzona</i>	75cl	41.-
Refosco Peduncolo <i>Doc San Simone, Grave del Friuli</i>	75cl	36.-
Humagne rouge <i>Charles Bonvin, Sion</i>	37.5cl 75cl	32.- 58.-
Gamaret <i>Jean-René Germanier, Vétroz</i>	75cl	65.-

Merlot <i>Cave de l'Orlaya, Fully</i>	75cl	59.-
Syrah <i>Gérald Besse, Martigny</i>	75cl	61.-
Diolinoir <i>Gérald Besse, Martigny</i>	75cl	52.-
San Giovese (<i>cépage traditionnel de Toscane</i>) <i>Fernand Cina, Salgesch</i>	75cl	87.-
Cornalin <i>Caves du Paradis, Sierre</i>	50cl	38.-
Cornalin <i>Cave du Chavalard, Fully</i>	75cl	62.-
Le Dahu Noir <i>(Assemblage rouge fruité), Les Celliers de Sion</i>	50cl	29.-
Bertholier rouge (<i>Gamaret, Cabernet Sauvignon & Merlot</i>) <i>Domaine les Hutins, Dardagny</i>	75cl	56.-
Positivo (<i>Gamaret & Merlot, partiellement séchés</i>) <i>Weingut Seewer, Susten</i>	75cl	52.-
Walmarona (<i>Merlot, Cabernet Franc et Cornalin</i>) <i>Le raisin est "rosiné" avant d'être pressé (séché)</i> <i>Weingut Seewer, Susten</i>	75cl	99.-

