

BUVETTE SELF-SERVICE

BOISSONS

Eau minérale Valais	3.40 (33cl)	4.- (50cl)	7.- (lt)
supplément sirop + 0.20			
Thé froid citron/pêche	3.50 (3dl)	4.50 (50cl)	
Coca, Coca O (33cl)	3.80	Fanta (33cl)	3.80
Rivella rouge/bleu (33cl)	3.80	Orangina (25cl)	3.80
Limonade (33cl)	3.80	Schweppes Tonic	3.80
Grapefruit (33cl)	3.80	Bitter rouge	3.80
Orthéria classique, thym gingembre (boisson gazeuse à l'ortie, 33cl)			4.50
Café, espresso			3.50
Renversé, Cappuccino			3.90
Caotina ou Ovomaltine			3.50
Thé (noir, vert, Earl Grey)			3.50
Tisane (verveine, menthe, tilleul, camomille, mélisse, cynorhodon)			3.50
Jus des Vergers du Soleil			
Jus de pomme, pomme-cassis (2dl/3dl)		3.50	4.-
Nectar abricot, pêche, poire (25cl)			4.20
Bières			
Pression (Feldschlösschen)			4.-
Chope (Feldschlösschen)			5.50
Blonde 25			3.80
Bière sans alcool			3.80
Sierrvoise (bière artisanale)		Claire/Blanche	5.-
		Génépi	5.50
Enfants			
Petit sirop	0.80	Petit jus de pomme	2.-
Pot de sirop	3.50	Petit thé froid	2.-

Mets et boissons de l'extérieur interdits !

Thank you for leaving your drinks, snack, and others in your bags.
 Danke dass Sie Ihre Getränke, Snacks und mehr in Ihren Taschen zu lassen.
 Grazie di lasciare vostre bevande, snack e molto altro ancora nei bagagli.

VINS

Au verre

Fendant	(Vocat & Fils, Noës)	3.50
Gamay	(Gilles et Joël Cina, Salquenen)	3.80

Blanc

Fendant	(J.-L. Mathieu, Chalais)	14.-	18.-	29.-
Johannisberg	(Bétrisey Frères, St-Léonard)	17.-		
	(Heymoz, Sierre)		21.-	32.-
Petite Arvine	(Rouvinez, Sierre)	22.-		
Amigne	(Vergère Raphaël, Vétroz)			38.-

Rosé

Rosé de Gamay	(Tamarcaz, Sierre)	17.-		34.-
---------------	--------------------	------	--	------

Rouge

Gamay	(Gilles et Joël Cina, Salquenen)	15.-	18.-	30.-
Pinot	(J.-L. Mathieu, Chalais)	17.-	20.-	32.-
Sang de reine	(Bétrisey Frères, St-Léonard)	19.-		35.-
Assemblage de Daval	(Caloz, Sierre)		24.-	
Nez Noir	(Rouvinez, Sierre)			36.-

DIGESTIFS

Eaux de vie (2cl)

Abricot, Poire, Génépi	(Caloz, Sierre)	5.-
Damassine	(Gschwind, Ajoie, JU)	5.80

Liqueurs (2cl)

Abricot, poire	(Morand)	5.-
Génépi	(Gd St-Bernard)	5.-
Limoncello		5.-

A TOUTE HEURE

Nos Spécialités du Terroir

Ardoise de fromages

Fromage et tomme de vache, fromage de brebis et pain de seigle 12.-

Ardoise Crêtilons

Saucisse de bœuf, terrine maison, fromage et pain de seigle 14.-

Assiette valaisanne

Viande séchée, jambon cru, lard sec, saucisse, fromage, pain de seigle 16.- 26.-

Assiette de viande séchée

Viande séchée et pain de seigle 18.- 28.-

Nos Douceurs maison

Tarte à la crème 3.90

Mini cake vanille-pomme 2.-

Glaces

Fusée 1.80

Winnetou 2.20

Smarties 2.50

Cool lemon 2.50

Toblerone 3.20

Maxibon sandwich 3.60

Extrême (fraise, vanille, chocolat, stracciatella) 3.60

Café glacé 3.60

Mövenpick stick (passion, vanille almond, walnut) 4.-

A MIDI

11h45-14h

Nos Grillades (servies avec salade mêlée et pâtes chaudes)

Saucisse de veau 16.-

Merguez de la ferme (100% mouton) 18.-

Grillade de porc 20.-

Grillade de bœuf 25.-

Beurre aux herbes + 2.50

Portion apéro Merguez de la ferme (100% mouton) 9.-

Nos Salades

Salade mêlée 8.- 12.-

Salade Terrine maison (salade mêlée et terrine maison) 18.-

Salade Crêtilons 18.-

(salade verte, fromage, jambon cru, tomates, noix, vinaigre balsamique et huile d'olive)

Salade Brebis 18.-

(salade verte, fromage de brebis, tomates, noix, vinaigre balsamique et huile d'olive)

Assiette végétarienne (salade mêlée, pâtes chaudes et fromage de vache) 16.-

Pour nos petits bergers



Mini pâtes au beurre 6.-

Saucisse de veau, pâtes, salade carotte et maïs 10.-

Steak haché (100% bœuf), pâtes, salade carotte et maïs 10.-

Provenance des viandes : de la ferme/Suisse

Provenance des fromages : Laiterie St-Martin (vache)/Lucien Fellay, Champsec (brebis)