

le Zanfleuron

Le potage du jour	10.-
La petite salade mêlée	8.-
La salade gourmande	23.-
Salades, viande séchée, jambon cru, fromage, tomme, sérac selon arrivage	
L'assiette valaisanne	29.-
Viande séchée, jambon cru, lard et filet de porc séché, saucisse crue, fromage	
Le tartare de bœuf garni	32.-
Bœuf coupé au couteau, servi avec salades, frites et pain toasté	
Le roastbeef de bœuf froid	26.-
Sauce tartare, salades et frites	
L'entrecôte de bœuf aux morilles, légumes du jour, frites	45.-
La parisienne de bœuf, café de paris, légumes du jour, frites	33.-
Le cordon bleu maison (porc), légumes du jour, frites	33.-
L'estivale de salades et son cordon bleu	30.-
L'estivale de salades et sa parisienne de bœuf	30.-
L'estivale de salades et son entrecôte de bœuf	33.-
Les estivales se composent de diverses salades servie avec café de Paris pour le bœuf.	
Le caquelon du Hibou	46.-
Viande de bœuf et porc mariné 220 gr, bouillon au vin rouge, salades, sauces, frites	
Nuggets de poulet, légumes du jour, frites (enfant)	16.-
La portion de frites, grande	9.-
Spaghetti maison	24.-
Sauce tomates, lardons, jambon cuit, crème et persil	

Spaghetti au whisky	25.-
Sauce tomates, lardons, jambon cuit, whisky, crème et persil	
Spaghetti à l'ail des ours	23.-
Fondue aux fromages nature	24.-
Fondue aux tomates, pommes de terre et pain	28.-
Fondue aux champignons (bolets)	26.-
Croûte au fromage nature	21.-
Croûte au fromage, jambon cuit et œuf	24.-
Croûte au fromage, jambon, œuf et oignons	25.-

Tous les vendredis soirs :
fondue chinoise de bœuf avec frites, salades
et sauces
26.-

Réservation bienvenue, merci !

Nos vins

Les fendants	37.5cl	50 cl	75 cl
La petite Saviésanne, Roten Gaël	15.-	22.-	32.-
Le Lentine, Dubuis Blaise	15.-		
Le Chandolin, Dubuis Blaise		22.-	32.-
Le blanc de reine, Bétrisey St-Léonard	15.-	22.-	32.-

Les rosés

L'œil de perdrix (doux), Jacquier-Dubuis R.		25.-	
La dôle blanche (sec), Germanier, Conthey		25.-	

Le johannisberg

Le Sonville, Bétrisey St-Léonard	18.-		
----------------------------------	------	--	--

Les rouges

Le gamay au soleil levant, Dubuis Blaise	18.-		
Le gamay la petite Saviésanne, Roten Gaël		26.-	
Le gamay cave du maréchal, Jacquier-Dubuis R.		26.-	
Le pinot noir au soleil levant, Dubuis Blaise		28.-	38.-
Le rayon rouge au soleil levant, Dubuis Blaise		36.-	49.-
Garanoir ,syrah, diolinoir			
Le sang de reine, Bétrisey St-Léonard	19.-	36.-	49.-
Pinot noir, syrah, diolinoir, gamaret			

Les desserts

Beignets aux pommes, sauce caramel, chantilly	11.-
Beignets aux pommes, sauce caramel, glace vanille, chantilly	13.-
Tarte aux pommes	8.-
Tarte aux pommes, glace vanille	10.-
Coupe Danemark	13.-
Café glacé	13.-
Meringue glacée, glace vanille, fraise, chantilly	12.-
Sorbet abricot Valaisan	14.-
Sorbet poire William	14.-
Sorbet Généri Liqueur	14.-

Nos glaces artisanales

Caramel beurre salé

Chocolat au lait

Vanille

Café

Pistache

Barbe à papa

Fraise

Généri

Poire

Abricot

La boule	4.-
avec chantilly	+ 1.-

Provenance de nos viandes :

<i>Bœuf</i>	<i>Suisse – Paraguay</i>
<i>Porc</i>	<i>Suisse – Espagne</i>
<i>Poulet</i>	<i>Suisse – France</i>

En cas d'allergie, veuillez vous adresser à notre personnel.

Privilégiez le cash, merci !

Mais si le réseau nous le permet, nous acceptons
les cartes suivantes :

Postcard, Visa et Mastercard.

Sylvianne et Jean-Bernard vous souhaitent un bon
appétit et vous remercient de votre visite.

