

le Zanfleuron

Le potage du jour avec fromage d'alpage	12.-
La petite salade mêlée	8.-
La salade gourmande Salades, viande séchée, jambon cru, fromage, tomme, sérac selon arrivage	24.-
L'assiette valaisanne Viande séchée, jambon cru, lard et filet de porc séché, saucisse crue, fromage	29.-
Le tartare de bœuf garni Bœuf coupé au couteau, servi avec salades, frites et pain toasté	33.-
Le roastbeef de bœuf froid Sauce tartare, salades et frites	26.-
L'entrecôte de bœuf aux morilles, légumes du jour, frites	45.-
Le filet mignon de porc aux chanterelles, légumes du jour, frites	35.-
Le cordon bleu maison (porc), légumes du jour, frites	33.-
L'estivale de salades et son cordon bleu	30.-
L'estivale de salades et son entrecôte de bœuf	33.-
Les estivales se composent de diverses salades servies avec café de Paris pour le bœuf.	
Le caquelon du Hibou Viande de bœuf et porc mariné 220 gr, bouillon au vin rouge, salades, sauces, frites	46.-
Nuggets de poulet, légumes du jour, frites (enfant)	16.-

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	25.-
Fondue aux tomates, pommes de terre et pain	29.-
Fondue aux champignons (bolets) ou aux poireaux	26.-
Croûte au fromage nature	22.-
Croûte au fromage, jambon cuit et œuf	24.-
Croûte au fromage, jambon cuit, œuf et oignons	25.-

Tous les vendredis soir,
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	13.-
Sorbet abricot Valaisan	14.-
Sorbet poire William	14.-
Sorbet Génépi Liqueur	14.-

Nos glaces artisanales

<i>Caramel beurre salé</i>	<i>Pistache</i>	<i>Génépi</i>
<i>Chocolat au lait</i>	<i>Barbe à papa</i>	<i>Poire</i>
<i>Vanille</i>	<i>Café</i>	<i>Abricot</i>
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 !

Si le réseau nous le permet, nous acceptons les
cartes suivantes :

Postcard, Visa et Mastercard.

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

