

# le Zanfleuron

Le potage du jour avec fromage	12.-
La petite salade mêlée	9.-
La salade gourmande	25.-
Salades, viande séchée, jambon cru, fromage, tomme, sérac selon arrivage	
L'assiette valaisanne	30.-
Viande séchée, jambon cru, lard et filet de porc séché, saucisse crue, fromage	
Le tartare de bœuf garni	34.-
Bœuf coupé au couteau, servi avec salades, frites et pain toasté	
Le roastbeef de bœuf froid	27.-
Sauce tartare, salades et frites	
L'entrecôte de bœuf aux morilles, légumes du jour, frites	45.-
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	32.-

**Les estivales se composent de diverses salades servies 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	25.-
Sauce tomates, lardons, jambon cuit, crème et persil	
Spaghetti au whisky	27.-
Sauce tomates, lardons, jambon cuit, whisky, crème et persil	
Spaghetti à l'ail des ours	25.-
Fondue aux fromages nature	25.-
Fondue aux tomates, pommes de terre et pain	29.-
Fondue aux champignons (bolets)	28.-
Croûte au fromage nature	23.-
Croûte au fromage, jambon cuit et œuf	27.-
Croûte au fromage, jambon, œuf et oignons	28.-

**Tous les vendredis soir :**  
**fondue chinoise de bœuf épicé avec frites,**  
**salades et sauces**  
**30.-**

**Réservation bienvenue, merci !**

## Nos Vins

<b>Les fendants</b>	<b>37.5cl</b>	<b>50 cl</b>	<b>75 cl</b>
Les terrasses, Jean René Germanier	16.-		33.-
Le Lentine, Blaise Dubuis	16.-		
Le Chandolin, Blaise Dubuis		23.-	33.-
Le blanc de reine, Bétrisey, St-Léonard	16.-	23.-	33.-
<b>Les rosés</b>			
L'œil de perdrix (doux), R. Jacquier-Dubuis		26.-	
La dôle blanche (sec), Jean-René Germanier		26.-	
<b>Le johannisberg</b>			
Le Sonville, Bétrisey, St-Léonard	19.-		
<b>Les rouges</b>			
Le gamay au soleil levant, Blaise Dubuis		28.-	
Le gamay <b>Vieilles vignes</b> , Cave du Tunnel	19.-		36.-
Le pinot noir au soleil levant, Blaise Dubuis		29.-	
Le pinot noir Fusio, Jean René Germanier	20.-		48.-
Le rayon rouge au soleil levant, Blaise Dubuis		36.-	49.-
Garanoir ,syrah, diolinoir			
Le sang de reine, Bétrisey, St-Léonard	20.-	36.-	49.-
Pinot noir, syrah, diolinoir			

## En petites bouteilles 2.5dl

<b>Le blanc des reines</b>	<b>13.-</b>
<b>Le sang de reine</b>	<b>15.-</b>

## 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 génépi liqueur	14.-

## Nos glaces artisanales

<i>Caramel beurre salé</i>	<i>Pistache</i>	<i>Génépi</i>
<i>Chocolat</i>	<i>Barbe à papa</i>	<i>Poire</i>
<i>VanilleCafé</i>	<i>Fraise</i>	<i>Abricot</i>
La boule		4.-
Supplément chantilly		+ 1.-

*Provenance de nos viandes :*

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

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

**Privilégiez le cash, merci !**

Mais nous acceptons les cartes suivantes :  
Postcard, Visa et Mastercard.

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

