



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'estivale de salades et son cordon bleu	30.-
Les spaghetti maison	25.-
(lardons, jambon, sauce tomates et crème)	
Les croustilles de poulet pour les enfants	16.-
(légumes du jour, frites)	
La portion de frites	7.-
(légumes du jour, frites)	

Les estivales se composent de diverses salades servies avec café de Paris pour le bœuf.

En proposition du jour

Petite salade, entrecôte de bœuf aux morilles et frites	40.-
Viande de bœuf et porc mariné 220 gr, bouillon au vin rouge, salades, sauces, frites)	

Sur réservation uniquement

Le caquelon du hibou

9.-

(bouillon, viandes de bœuf et porc épicées, salades, sauces, frites)

Les réservations sont recommandées au 027 346 30 96.

Réserveation bienvenue, merci !

Nos Vins

Les fendants	37.5cl	50 cl	75 cl
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.-
Les rosés			
L'��il de perdrix (doux), R. Jacquier-Dubuis		26.-	
La d��le blanche (sec), Jean-René Germanier		26.-	
Le johannisberg			
Le Sonville, Bétrisey, St-Léonard	19.-		
Les rouges			
Le gamay au soleil levant, Blaise Dubuis		28.-	
Le gamay Vieilles vignes , 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

Le blanc des reines	13.-
Le sang de reine	15.-

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 - Hérans - 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.

