

# LA CARTE

## entrées - à partager

SALADE VERTE / MÊLEE	4.50 / 6.50
LES TAPAS D'ILIKO	12.50
OIGNONS RINGS sauce barbecue	9.-
FRITES et leur mayonnaise au parmesan	7.-
FRITES DE PATATES DOUCES et leur mayonnaise à l'huile de truffe	9.-

## burgers *servis avec frites ou salade verte*

**suppléments frites patates douces/salade mêlée 4.-  
supplément pain sans gluten 2.-**

CLASSIQUE	18.50
steak haché 100% boeuf suisse, salade verte, tomate, confiture d'oignons, sauce iliko	
CHEESE	19.50
steak haché 100% boeuf suisse, fromage cheddar, salade verte, tomate, confiture d'oignons, sauce bbq maison	
CHEESE & BACON	22.50
steak haché 100% boeuf suisse, fromage cheddar, bacon, salade verte, tomate, confiture d'oignons, sauce bbq maison	
BIG MICKY	29.-
double steak haché de boeuf, double fromage cheddar, salade verte, tomate, confiture d'oignons, sauce bbq maison	
RACLETTE	22.50
steak haché 100% boeuf suisse, fromage à raclette d'Ovronnaz, salade verte, tomate, cornichons, sauce iliko	
GORGONZOLA	22.50
steak haché 100% boeuf suisse, gorgonzola, jambon cru, salade verte, confiture d'oignons, sauce iliko	
POULET	23.50
steak haché de poulet, fromage cheddar, salade verte, tomate, confiture d'oignons, sauce iliko	
VEGETARIEN	19.50
paneer, salade verte, tomate, confiture d'oignons, sauce curry maison	
TARTARE BURGER	32.50
steak tartare de boeuf servi avec frites ou pain hamburger toasté	
POUR LES PETITS	12.-
mini steak haché 100% boeuf suisse, salade verte, tomate, sauce iliko	



## galettes de sarrasin

JAMBON ou FROMAGE	9.-
JAMBON & FROMAGE	11.-
JAMBON ou FROMAGE & OEUF	10.-
COMPLETE jambon fromage & oeuf	12.-
BACON & FROMAGE	11.-
POULET sauce moutarde	15.-
CHAMPIGNONS mascarpone et persil	13.-
SAUMON philadelphia & ciboulette	17.-

## salades

MÊLEE	11.-
salade verte, carottes, tomates, chou, maïs, sauce maison	
GOURMANDE	14.-
salade verte, carottes, tomates, chou, avocat, lardons, sauce maison	
ILIKO	15.-
pois-chiche, blé ébly, courges et poivrons rôtis, sauce cumin, huile d'olive, citron	
VALAISANNE	15.-
salade verte, carottes, tomates, chou, maïs, fromage d'Ovronnaz, sauce maison	

## sauces maison

SAUCE COCKTAIL AUX HERBES	3.-
SAUCE BARBECUE	3.50
MAYONNAISE AU PARMESAN	3.-
MAYONNAISE à L'HUILE DE TRUFFE	5.50

## crêpes

BEURRE & SUCRE	6.-
BEURRE, SUCRE, BOULE VANILLE	9.-
SUCRE & CANELLE	6.-
CONFITURE	6.50
OVOMALTINE CRUNCHY	8.-
SIROP D'ERABLE	7.-
SUCRE & GRAND MARNIER	11.-

## bières

PRESSION:	2 dl	3 dl.	5 dl.
<b>blonde valaisanne</b>	3.70	4.-	6.-
<b>blanche feldschlössen</b>	3.90	4.50	6.50

### BOUTEILLES:

<b>blonde 25</b> 25cl.	3.50
<b>grimbergen blonde</b> 25cl.	4.80
<b>grimbergen ambrée</b> 25cl.	4.80
<b>brooklyn lager</b> 33cl.	6.-
<b>brooklyn east indian pale</b> 33cl.	6.50
<b>magners cidre</b> 33 cl.	6.-
<b>la pépite cidre valaisan</b> 33cl.	7.-

## vins

	1 dl	75 cl.
BLANC		
<b>fendant gilbert devayes</b>	4.10	28.-
<b>johannisberg cave ardévaz</b>	4.80	33.-
<b>petite arvine cave p-m carruzzo</b>	6.50	45.-
<b>rosé petite vertu</b>	4.20	5 dl 21.-
ROUGE		
<b>gamay charles bonvin</b>	4.20	5 dl 21.-
<b>humagne rouge pierre buchard</b>	6.10	42.-
<b>pinot noir sélection excelsus</b>	5.20	36.-
<b>assemblage dominique luisier</b>	4.10	28.-

## alcools - cocktails

<b>spritz aperol</b>	9.-
<b>hugo</b>	9.-
<b>gin tonic</b>	8.-
<b>suze / campari / martini</b>	6.-
<b>pastis</b>	4.20
<b>limoncello / amaretto / baileys</b>	6.80
<b>eau de vie poire ou abricot</b>	7.-

## desserts

TIRAMISU maison	9.50
CHEESECAKE maison	9.-
CAKE ou TARTE DU JOUR maison	3.50 / 4.50
DONUT / BROWNIE	4.-
BOULE DE GLACE artisanale	3.-
vanille, moka, fraise, abricot ou poire supplément Chantilly 2.-	
GLACES EN BATON KALAN PALETAS	6.-
fraise et crème meringue chocolat dulce de leche cappuccino	

## LES BOISSONS

### minérales

<b>eau minérale</b> 3dl	3.50
<b>coca-cola, thé froid, limonade, grapefruit</b> 3dl	3.90
<b>rivella</b> 3dl	4.50
<b>schweppes tonic</b>	4.20
<b>limonade maison</b> 3dl citron	4.50
<b>limonade opalin'</b> fleurs de sureau, gingembre, framboise	5.-
<b>jus du Valais iris</b> pomme, abricot, poire, tomate	4.60
<b>jus d'orange</b> 3dl	4.50
<b>san bitter</b> rouge	4.20

### cafeteria

<b>café</b>	3.60
<b>thé</b> noir, menthe, vert, jasmin, noir cassis	4.30
fraise/framboise, gingembre/citron, mélisse/camomille/verveine	
<b>cappuccino, renversé</b>	4.-
<b>chocolat chaud</b>	4.30
<b>chocolat chaud artisanal</b> Balzac	6.-
<b>latte macchiato</b> avec sirop vanille, caramel ou noisette	4.50
<b>café viennois</b>	4.50
<b>chocolat viennois</b>	5.-
<b>café iliko</b> café, amaretto, crème chantilly	10.-