

VINS

Cave Ardevaz

(Famille Rachel Boven)

Mazarine (assemblage) 70 cl 39.—

Cave Le Banneret

(Carlo et Jean-Charles Maye)

Pinot noir 50 cl 19.—

Cave Buchard Pierre

Johannisberg Les Fourches 50 cl 23.—

75 cl 31.—

Petite Arvine Pierres Sèches 37.5cl 27.—

Gamay Rocamboles 37.5cl 19.—

50 cl 24.—

75 cl 33.—

La Petite Cave

(Jean et Florence Carrupt)

Syrah 37.5cl 34.—

Cave Gilbert Devayes

Dôle 50 cl 22.—

Cave Dominique Luisier

Terre Promise 50 cl 26.—

(Diolinoir, Syrah, Gamay)

Cave Rene Favre & Fils

Red Pick Up 75 cl 32.—

Domaine des Roses

(Jo Gaudard)

Dôle de Leytron 50 cl 24.—

Humagne rouge 50cl 33.—

Cave Rouvinez

Rosé de Gamay 50 cl 16.—

Cave Maurice Gay

Fendant du Valais 20 cl 6.50

Rosé du Valais 20 cl 6.50

Dôle du Valais 20 cl 7.—

Gamay du Valais 20 cl 7.—

Cave Orsat

Fendant Leytron les villages 50 cl 20.—

Gamay de Fully les villages 50 cl 20.—

Dôle bois noble 50 cl 18.—

Cave Philippoz Frères

Dôle Leytron 50 cl 26.—

Cave Provins

Fendant Rapielles 20 cl 6.50

Fendant Pierreafeu 37.5cl 18.50

Fendant Terra Veritas 50 cl 18.—

Graveline 20 cl 6.50

(assemblage de rouge)

Gamay Coqueret 37.5cl 16.—

Apologia rouge 50 cl 27.—

Cave Rython d'Or

Fendant Rython d'Or 50 cl 21.—

75 cl 33.—

Cave David Rossier

Fendant Champs-Long 37.5 cl 16.—

Origine des viandes :

Viande séchée, salami, lard, lardons
bœuf, steak, hamburger,
roastbeef, saucisse de veau, Suisse
poulet (salade), jambon Suisse, UE
Nuggets Brésil, Pologne,
UE, Suisse
Cerf et sanglier UE / NZ

VIANDES

Steak de bœuf, viande d'Hérens, sur ardoise

avec frites ou pâtes, petite salade verte

200 gr. 34.—

300 gr. 39.—

Roastbeef sauce tartare avec frites 24.—

Joras'burger 23.—

Hamburger : fromage, tomate, oignon confit, salade, sauce

servi avec petite salade verte et frites

Saucisse de veau avec frites ou pâtes et légumes 18.—

LA CHASSE

Filet de cerf sur ardoise 34.—

Spätzli "maison", garniture de chasse, petite salade verte

Civet de sanglier 29.—

Vol au vent de rösti, garniture de chasse

DESSERTS

MAISON

Tarte aux fruits 6.—

Tarte Jorasse 9.50

Tarte aux fruits avec glace vanille et
crème fouettée

Strudel aux pommes 6.50

avec sauce vanille

Crème brûlée 7.—

aux marrons

GLACES

Coupe Danemark 9.—

Abricot Melba 9.—

Sorbet valaisan 9.—

2 boules sorbet abricot + abricotine

Boule de glace 3.—

arôme vanille ou abricot

supplément crème chantilly 1.50

Sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.

Bon appétit !



LA CARTE

automne 2021

SELF-SERVICE

Merci d'annoncer votre numéro de table lors de la commande. L'assiette vous sera servie à table.

Bon appétit

ENTRÉES ET PLATS FROIDS

Assiette valaisanne	25.—
<i>Jambon, viande séchée, fromage, saucisse paysanne</i>	
Petite salade méele	8.—
Salade de chèvre chaud (<i>miel, lardons, salade, tomates</i>)	24.—
Sandwiches	
Jambon	7.—
Fromage	7.—
Jambon-Fromage	8.50

METS CHAUDS

Potage aux légumes "maison"	9.50
Fondue au fromage	25.— /pers.
Macaronis montagnards	22.—
<i>avec compote de pommes "maison"</i>	
Röstis à la valaisanne	
avec lard, tomates, oignons, gratinés au fromage	22.—
avec supplément œuf	23.50
Croûte au fromage	
Nature	20.—
Jambon ou œuf	21.—
Jambon- œuf	22.—
Champignons	25.—
Spaghetti	
Nature	11.—
Tomates et Basilc	15.—
Jorasse sauce bolognaise et crème	17.—
Frites <i>portion</i>	7.—

ASSIETTE ENFANT

Nuggets avec légumes, frites ou pâtes, Fusée (glace) ou Kinder Bueno	13.50
---	-------