

BUVETTE DES PLANCHES



Plat, boisson
ou snack bio



Plats

Croûte au fromage	10.–
Assiette valaisanne	16.– / 25.–
Fondue moitié/moitié	15.– par pers.
Tartare traditionnel avec frites (180g/120g)	19.– / 13.–
Portion de frites	5.–
Panini (sans / avec chips)	7.– / 8.–

Boissons

Jus de pommes «Opaline»	2,5 dl	4.–
Limonade Fleurs de Sureau «Opalin»	3,3 dl	4,50
Petit sirop «Morand»	1 dl	2.–
Coca-Cola / Zero	5 dl	3,50
Thé froid pêche / citron	5 dl	3,50
Fanta	5 dl	3,50
Eau minérale plate / gazeuse	5 dl	3,50
Grapefruit	5 dl	3,50
Café / expresso / thé		3.–

Bières

Isis, Pale Ale, Malternative, Martigny (agrumée, maltée et lég. acidulée, 5,8%)	33 cl	6.–
Priape au gingembre (vivante, trouble gingembre frais non filtré, 5,8%)	33 cl	6.–
Blonde 25	25 cl	3,50

Vins blancs (tous bios)

Fendant, Magliocco	1 dl	4.–
Petite Arvine, Magliocco	0,75 l	35.–
Heida Jean René Germanier	0,75 l	35.–

Vins rouges (tous bios)

Pinot noir, Magliocco	1 dl	4.–
Nuance Noire, Magliocco (Cabernet franc, Merlot, Syrah)	0,75 l	35.–
Nez Noir, Rouvinez (Merlot, Syrah, Gamaret)	0,75 l	35.–
Rebbio Jean-René Germanier (Gamay, Pinot noir, Gamaret)	0,75 l	35.–

Glaces

Magnum	3.–
Cornet fraise / chocolat / vanille	3.–
Café glacé	3.–
Maxibon	3.–
Glace à l'eau	1.–

Snacks

Crackers	6.–
Snickers / Mars / Twix	2.–
Mini chips paprika / nature	2.–