



*Quelques
histoires sur
notre carte*



Nos crêpes

LA TZOUMETTE

À travers cette crêpe, Jeff participant à l'atelier Gourmand a voulu un met gourmand et copieux.

LE VERGER

Cette crêpe met à l'honneur les abricots du verger d'Ardon, cueillis à la main par les participants de l'atelier Paysagisme.



CUEILLEURS

L'ail des ours de cette crêpe est cueilli par les participants de plusieurs ateliers.

L'ADORÉE

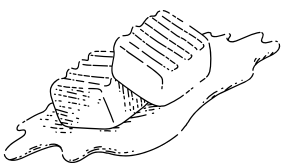
Le caramel qui nappe cette crêpe est réalisé par les participants de l'atelier Gourmand.

LA BEDJUIS

Le nom de cette crêpe, inspiré par la Voie des Erables d'Isérables, est une idée de Caroline, participante de l'atelier Gourmand.

LA PATATZOOM

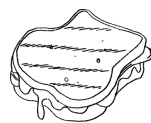
Pensée par Maria et Anne-Claude, participantes de l'atelier Gourmand, cette pâte à tartiner confectionnée à l'atelier promet un pur moment de gourmandise.



Nos snacks

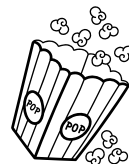
CROQUE-MONSIEUR

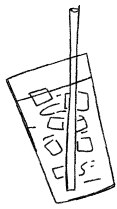
À l'initiative des participants, ce snack est entièrement réalisé en atelier pour palier aux petits creux des visiteurs.



POPCORN

Un popcorn gourmand enrobé de caramel issu d'une collaboration entre Jeff et Sara, participants de l'atelier Gourmand.





Nos boissons

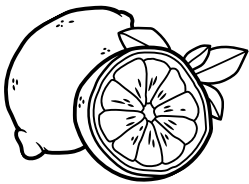
THÉ FROID MAISON

Ce succulent thé froid est créé par les participants de l'atelier Gourmand selon l'inspiration du moment .

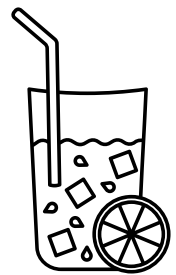
SIROPS MAISON

Ces sirops irrésistibles sont confectionnés avec les participants de l'atelier Gourmand selon les ingrédients de saison.

LIMONADES AROMATISÉES



Les limonades fringantes, bio et savoureuses d'Opaline ont été dégustées et choisies avec les participants de l'atelier Gourmand.



REVIGORANTE

Cette boisson à base de citron et de gingembre a été pensée pour redonner de l'énergie. Elle a été créée par les participants de l'atelier Gourmand.



CHAÏ

Réconfortant, le Chaï a été créé par les participants de l'atelier Gourmand.

BUVETTE DU MAYEN

Petite salade verte	5.-
Petite salade mêlée	8.-

Crêpes salées (prix enfants jusqu'à 12 ans / adultes)

La Tzoumette: compotée de poireaux, pdt, lard, fromage à raclette	10.- / 18.-
La Classique : jambon - fromage à raclette	9.- / 16.-
La Carnivore : bolognaise de boeuf maison, fromage frais	9.- / 16.-
La Crêpe des Cueilleurs : épinards, ail des ours, fromage frais	8.- / 15.-
L'Italienne : concassée de tomates du Valais, basilic, mozzarella	10.- / 18.-
Supplément : oeuf	1.50

Crêpes sucrées

La Toute Simple : sucre / sucre-cannelle	6.-
L'Adorée : caramel au beurre salé maison	8.-
Le Verger : coulis d'abricot du verger, glace vanille, graines de tournesol	8.-
La Bejuis : sirop d'érable	8.-
La Patatzoum' : pâte à tartiner maison au chocolat et noisettes	8.-
Supplément : crème Chantilly	1.50
Supplément : boule de glace	3.-

Boissons

Sirops «Maison»	2 dl / 1 pot	1.50 / 6.-
Thé froid «Maison»	2.5 dl	3.-
Jus de pommes «Bioterroir»	2.5 dl	3.50
Limonade aromatisée «Opaline» <i>Fleur de sureau / plantes des alpes</i>	2.5 dl	3.50
Eau minérale plate / gazeuse	2.5 dl	3.50
Boisson revigorante «gingembre - citron» <i>chaude ou froide</i>	2.5 dl	3.-
Boisson réconfortante «Chaï»	2.5 dl	3.-
Café / espresso / décaféiné / thé	2.5 dl	3.-
Cappuccino / renversé / chocolat chaud	2.5 dl	4.-

Une carte 100 % bio, pensée et réalisée avec des produits choisis avec soin.

Glaces

Boule de glace	3.-
Glace : vanille, chocolat, mocca, noisette	
Sorbet : fraise, abricot	

Snacks

Chips Zweifel paprika	3.50
Pop-corn salé et sucré du Valais au goût du jour	3.-
Croque-Monsieur	5.-

Vins blancs

	1 dl	37,5 cl	0,75 l
Fendant, Magliocco	4.-		34.-
Petite Arvine, Magliocco		19.-	38.-

Vin rosé

	1 dl	37,5 cl	0,75 l
Nez Noir, Rouvinez		19.-	38.-

Vins rouges

	1 dl	37,5 cl	0,75 l
Gamay, Magliocco	4.-		34.-
Nez Noir, Rouvinez (<i>Merlot, Syrah, Gamaret</i>)			38.-

Bières bouteille

	33 cl
Bière blonde Nez Noir	4.50

Bières bouteille sans alcool

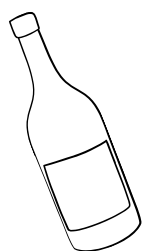
	33 cl
Gran Alpin Senza	4.-

Nos fournisseurs



MAGLIOCCO ET FILS

Chez Daniel Magliocco et fils, chaque étape, de la vigne à la bouteille, est pensée pour sublimer le cépage, le terroir et le millésime, au service d'un vin bio porteur d'émotions.



DOMAINES ROUVINEZ

La gamme Nez Noir des domaines Rouvinez, inspirée de son troupeau de mouton, reflète une approche biologique, simple et authentique en harmonie avec la nature et le terroir

LA FERME DE LA GRANDE ÎLE À VOUVRY

Niché au cœur de la nature à Vouvry, le domaine de la grande Ile a su transmettre son amour de la nature aux participants de l'atelier Gourmand lors de leur visite. Leur commerce principal, toujours biologique et écologique, est la production de céréales.





LA FERME EN FOLIE À ROMONT

Ferme en folie est une ferme biodynamique située à Romont qui cultive céréales, fruits, légumes et élevage varié dans une démarche durable et respectueuse de la nature.



FERME DES CROIRES

La ferme des Croires de Petra et Patrice Dubosson est une exploitation agricole bio située à Troistorrens, active dans l'élevage bovin et la vente directe de viande issue d'un mode de production respectueux et durable.



BIOTERROIR

Bioterroir est une histoire de famille. Producteurs biologiques depuis 1997, ils sont situés à Bramois. Dans une démarche écoresponsable, Olivier Schupbach et sa famille proposent une grande variété de fruits et de légumes.

HÉRITIER FROMAGES SA

Cette entreprise familiale basée à Sion a à cœur de fournir des produits laitiers et des œufs ultra frais provenant de fournisseurs de confiance.