



CARTE DES METS

MENU ACCORD METS ET BIÈRES

servi uniquement le soir, dernière commande à 21 h

ECLAIR FARCI AU SAUMON FUMÉ

mousseline du chef,
Glaçage basilic/raifort
Valaisanne Session IPA

CUISSE DE POULET FARCIE AUX ÉCREVISSES

Gnocchis maison,
Légumes de chez «Cotcot»
Valaisanne Pale Ale

BRASSERIE KEY LIME PIE

Valaisanne Brown Ale

Menu avec les bières

Menu sans les bières

CHF 71.00

CHF 61.00

LES ENTRÉES



SALADE VERTE

CHF 6.50



SALADE DE CRUDITÉS

CHF 8.00

OS À MOELLE GRATINÉ

à la julienne de légumes, toasts croustillants à l'ail

CHF 15.00

ECLAIR FARCI AU SAUMON FUMÉ

mousseline du chef, glaçage basilic/raifort

CHF 19.00

CARPACCIO DE BŒUF

juste saisi au piment, copeaux de vieux fromage,
Trait de balsamique, pousse de mesclun et citron confit

CHF 18.00

BALLOTINE DE CAILLE À LA PISTACHE

sur gaufre de pommes de terre aux légumes,
Chutney de tomates

CHF 17.00



CARTE DES METS

LES BURGERS DE LA BRASSERIE

BURGER DE LA BRASSERIE

CHF 28.00

Steak haché de bœuf fleur d'Hérens, fromage à raclette de Tourtemagne,
Sauce barbecue à la Lager, pain du Grini (boulangerie Ayent)
aux drêches de notre Brasserie, Servi avec des frites maison

DOUBLE BURGER DE LA BRASSERIE

CHF 36.00

(2 Steaks hachés)



BURGER VÉGÉTARIEN

CHF 24.00

Galette végétarienne du moment, sauce yahourt,
Pain du Grini (boulangerie, Ayent) aux drêches de notre brasserie,
Servi avec des frites maison

LES PLATS PRINCIPAUX

TATAKI DE THON

CHF 42.00

Mariné à la coco et limette en croûte de sésame,
Mousseline de cacahuètes, crème de wasabi

CUISSE DE POULET FARCIE AUX ÉCREVISSES

CHF 39.00

Gnocchis maison, Légumes de chez «Cotcot»

CARPACCIO DE BŒUF

CHF 36.00

Juste saisi au piment, copeaux de vieux fromage
Trait de balsamique, pousse de mesclun et citron confit
Servi avec des frites maison



«ZANZIBAR» RISOTTO

CHF 23.00

au gingembre confit, citron frais et curcuma



CARTE DES METS

LES TARTARES DE BŒUF SUISSE

TARTARE DE BŒUF CLASSIQUE CHF 30.00

TARTARE DE BŒUF AU FROMAGE DE CHÈVRE CHF 34.00
Pesto maison et fromage de chèvre frais

TARTARE DE BŒUF AU FOIE GRAS CHF 36.00
Morceaux de terrine de foie gras de canard maison et figues sèches

TARTARE DE BŒUF MÉDITERRANÉEN CHF 33.00
Olives noires, tomates séchées et basilic

TARTARE DE BŒUF PIÉMONTAIS CHF 35.00
Pesto de roquette maison et huile de truffe

TARTARE DE BŒUF ORIENTAL CHF 32.00
Coriandre, cumin oriental, raz-el-hanout et huile d'argan

TARTARE DE BŒUF À LA THAÏ CHF 33.00
Curry rouge thaï et lait de coco

Tous nos tartares sont servis avec de la salade, des toasts et du beurre

PORTION DE FRITES MAISON CHF 5.00

POUR LES ENFANTS

Toutes les suggestions de notre carte sont réalisables
en ½ portions pour les petits gourmands

Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers
sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande de votre part.
Provenances : Saumon : Danemark, Finlande, Norvège / bœuf : Suisse, Allemagne /
poulet : Suisse / caille : Suisse / thon : Atlantique



CARTE DES DESSERTS

DESSERTS MAISON

BIERAMISU à la Valaisanne Red Ale

CHF 9.00

MOUSSE DE CHEESCAKE

à la pomme verte et fève tonka

CHF 12.00

Brasserie **KEY LIME PIE**

CHF 12.00

ARÔMES «HASTA GLACES, SION»

GLACE

Caramel au sel de Guérande, chocolat,
vanille Bourbon de Madagascar, thé vert, café

CHF 4.00

SORBET

Cassis, poire, mangue, abricot (Luizet), citron vert, framboise

CHF 4.00

SORBETS ET GLACES «HASTA GLACES, SION»

SORBET VALAISAN

Sorbet abricot et Abricotine «Morand»

CHF 13.00

SORBET WILLIAMINE

Sorbet poire et Williamine «Morand»

CHF 13.00

SORBET LIMONCELLO

Sorbet citron vert et limoncello

CHF 13.00

CAFÉ GLACÉ

Glace café avec un expresso chaud

CHF 13.00

COUPE BAILEYS

Glace caramel au sel de Guérande et Baileys

CHF 13.00



CARTE DES BIÈRES

NOS BIÈRES À LA PRESSION

	2DL	3DL	5DL
SPÉCIALE (PILSNER STYLE)	3.10	4.10	6.50
BIÈRE DE CAVE (NON FILTRÉE)	3.20	4.30	6.90
PALE ALE (AMBRÉE)	4.20	5.60	8.90
NOS EDITION LIMITÉE:	4.50	6.00	9.50

- SESSION IPA
- RED ALE
- BROWN ALE (vieilli 6 mois en fûts de whisky Jameson)

NOS BIÈRES BOUTEILLES

VALAISANNE BIÈRE BLANCHE	33CL	CHF	5.80
VALAISANNE WHITE IPA	33CL	CHF	6.20
VALAISANNE BLONDE 25	33CL	CHF	3.70
VALAISANNE LAGER	25CL	CHF	4.30
GRIMBERGEN ROUGE	25CL	CHF	6.50
CELIA (sans gluten et Bio)	33CL	CHF	6.50
KILKENNY (Irish red ale)	33CL	CHF	6.80



CARTE DES VINS

LES ROUGES

	37,5CL	50CL	70/75CL
GAMAY, L'ORPAILLEUR	14.00		33.00
PINOT NOIR, VENDÉMIAIRE, GILLIARD		29.00	
PINOT NOIR, ARDÉVAZ	19.00		36.00
CABERNET FRANC, L'ORPAILLEUR			43.00
APOLOGIA ROUGE, PROVINS, diolinoir, humagne rouge, merlot	19.00		39.00
SYRAH, GILLIARD		41.00	
CORNALIN, GILLIARD		41.00	
MERLOT, GILLIARD		41.00	
MERLOT, ETIENNE BÉTRISEY			48.00
HUMAGNE ROUGE, ARDÉVAZ			51.00
TOURMENTIN, ROUVINEZ, cornalin, humagne rouge, syrah/ élevé en barrique			68.00
NEZ NOIR, ROUVINEZ, merlot syrah et gamaret/ élevé en barrique			49.00
MAGDALENA, LA MADELEINE, cabernet franc, cabernet sauvignon et merlot/ élevé en barrique			74.00

LES BLANCS

	37,5CL	50CL	70/75CL
FENDANT, L'ORPAILLEUR	14.00		33.00
JOHANNISBERG, PROVINS		22.50	
PETITE ARVINE, ARDÉVAZ			45.00
CHAMPAGNE, MOËT & CHANDON, «BRUT»			89.00
	2DL		
PROSECCO	13.00		

TOUS LES PRIX INDIQUÉS SONT EN FRANC SUISSE