



Horaire du service : 11 h 45 - 15 h 00. Dès 15 h carte réduite

BOISSONS		
MINÉRALES		
Eau minérale, plate ou gazeuse	50 cl 100 cl	6.50 9.50
Sportif	2 dl	4.-
(Limonade, Sinalco cola, thé froid, Sinalco orange, jus de pomme)	3 dl 5 dl	5.- 7.-
Jus de fruits Michel	20 cl	6.50
(orange, poire, abricot, pêche, ananas)		
Jus pressé frais orange et citron	3 dl	9.-
Rivella rouge ou bleu, Sinalco Cola Zero	33 cl	6.-
Schweppes	20 cl	6.50
San Bitter	15 cl	6.-
Red Bull	25 cl	7.50
Sirop	3 dl	2.-
BIÈRES		
Pression blonde	2 dl 3 dl 5 dl 1 l	4.50 6.50 9.- 16.-
Pression blanche	2 dl 3 dl 5 dl 1 l	5.- 7.- 9.50 17.-
Pression IPA	2 dl 3 dl 5 dl 1 l	5.50 7.50 10.- 18.-
Bière sans alcool (bouteille)	33 cl	6.50
COCKTAILS		
Les Classiques		14.-
Les Créations		16.-
BOISSONS CHAUDES		
Café, Thé		4.40
Cappuccino, renversé		5.40
Ovo, chocolat chaud		5.50
Chocolat Viennois, café viennois		7.-
Swiss Rock coffee		6.50
Choco & vieille prune		10.-
Irish Coffee		11.50
Vin chaud (blanc ou rouge)		7.-
Punch sans alcool		5.50
Punch avec alcool		7.50

ENTRÉES	
Soupe à l'oignon	11.50
La grande classique, réconfortante et parfumée	
Soupe du jour	14.50
La surprise du chef, selon l'inspiration et la saison	
Salade mêlée	10.50
Croquante et colorée, assaisonnée minute	
Salade verte	8.50
(mesclun, mélange de graines, vinaigrette maison)	
Fraîcheur, croquant et notre vinaigrette signature	
Salade montagnarde	29.-
(mesclun, lardons, œuf, fromage, croûtons)	
Tout ce qu'on aime en altitude, dans une seule assiette	
Salade de chèvre chaud	29.-
(mesclun, pommes rôties au miel, fromage de chèvre, noix)	
Sucré-salé tout en douceur, fondant et croquant	
Terrine maison	19.-
Servie avec confit d'oignons et un brin de nostalgie	

SPÉCIALITÉS DE LA RÉGION	
Assiette valaisanne	31.-
Viande séchée, lard sec, saucisson, jambon cru, tomme et raclette	
Assiette de viande séchée	32.-
Le meilleur du Valais, tranché fin	

FONDUES AU FROMAGE	
Nature	31.-
Simplement le fromage, au sommet de son art	
Moutarde	32.-
Un petit twist qui réveille les papilles	
Bolets	32.-
Champignons de caractère, fondue de plaisir	
Tomate (servie avec des pommes de terre)	32.-
Fruitée et légère, parfaite à partager	

CROÛTES	
Fromage	25.-
Pain doré, fromage coulant: bonheur simple	
Fromage + jambon ou œuf	26.-
À composer selon l'envie	
Fromage + jambon + œuf	27.-
L'option ultra-gourmande	
Complète	28.-
(fromage, jambon, œuf, oignons confits)	
La totale, fondante et généreuse	

RÖSTIS	
Fromage	26.-
Pommes de terre râpées, crousti-fondantes	
Fromage + lardons ou œuf	27.-
À personnaliser, version montagnarde	
Fromage + lardons + œuf	28.-
Pour les appétits sérieux	
Complète (fromage, lardons, œuf, oignons confits)	29.-
Le rösti vedette de la maison	

NOS PLATS	
Filet de cerf, 200 g (jus corsé) – **	45.-
Tendre et sauvage, nappé d'un jus profond	
Filet mignon de porc, 200 g	38.-
Avec légumes et gratin	
Cordon bleu de veau maison, 250g – **	40.-
Panure croustillante, cœur fondant: l'incontournable	
Mi-cuit de thon rouge, 180 g	43.-
(sauce soja, mayonnaise au wasabi)	
Saisi à point, contraste soyeux et relevé, servi avec frites	
Burger poulet	33.-
(blanc de poulet pané, sauce tartare, cheddar, bacon)	
Croustillant et fondant, avec frites	
Saucisse de veau (sauce aux oignons)	24.-
Tradition et gourmandise, servie avec frites	
Roastbeef (sauce tartare, salade)	30.-
Fines tranches, fraîcheur de la sauce tartare, avec frites	
Cheeseburger de la Combyre	35.-
Steak fleur d'Hérens, confit d'oignons, fromage à raclette, bacon – avec frites	
** Accompagnements : légumes et frites ou rösti, au choix	

Assiette skieur	22.-
Menu du jour – demandez-nous la surprise du moment	
Menu Petit-loup	18.-
Un sirop / un plat à choix: mini portion de pâtes ou nuggets-frites/ glace	

LES PÂTES	
(Spaghettis, penne, fusilli, linguine... consultez-nous)	
À la napolitaine – sauce tomate ensoleillée	20.-
À la bolognaise – ragoût gourmand comme à la maison	21.-
À la carbonara – crémeuse et réconfortante	24.-
Aux champignons – parfum de sous-bois	22.-



LES PIZZAS	
Margherita	18.-
Tomate, mozzarella, basilic : la reine de la simplicité	
Reine	19.-
Jambon, champignons, mozzarella : indémodable	
4 fromages (mozzarella, chèvre, tomme, raclette)	29.-
Quartet fondant pour amoureux du fromage	

PETITS LOUPS & PETITES FAIMS	
Mini portion de pâtes (au choix)	9.-
Chicken nuggets (6 ou 9 pièces)	14.- / 18.-
Portion de frites (grande ou petite)	8.50 / 13.-
Chicken frites	14.-
Sandwichs & délices (consultez-nous)	6.50 / 8.50
LE COIN DES DOUCEURS	
Tarte du jour	11.50
Selon l'inspiration, toujours maison	
Tiramisu	12.50
Doux, aérien, caféiné juste ce qu'il faut	
Panna cotta aux fruits	13.50
Crème soyeuse, coulis gourmand	
Duo Cara-Choc	14.50
Brownie chocolat, glace vanille, caramel au beurre salé	
Coupe Colonel	16.-
Sorbet citron et touche d'esprit	
Coupe Danemark	14.50
Vanille, chocolat, chantilly: le grand classique	
Café affogato	8.50
Espresso brûlant sur glace vanille – simple et irrésistible	
Sorbet valaisan	16.-
(poire ou abricot arrosé d'eau-de-vie)	
Local, fruité, avec le petit pep's qui va bien	

Provenance des viandes et poissons	
Viande d'Hérens et charcuterie: Valais • Bœuf, veau: Suisse Cerf: Europe- NZ • Porc: Suisse-Europe • Poulet: Suisse-Europe Thon: Vietnam	
Provenance du pain	Provenance des fromages
Boulangerie du Village, Nendaz	Laiterie de Nendaz