



# RESTAURANT AUBERGE DE SÂVIÈSE



## LES ENTRÉES

	☺	☹
<b>Escargots</b> (6 pièces ou 12 pièces)	14.-	28.-
<b>Carpaccio de bœuf au parmesan</b> sauce au citron vert, basilic et frites	18.50	26.-
<b>Assiette Valaisanne</b>	15.50	24.-
<b>Assiette de viande séchée du Valais</b>	16.50	25.-

## LES MALAKOFFS

servis avec cornichons et petits oignons

	☺	☹
<b>Le menu Malakoff</b> petite salade mêlée et 2 Malakoffs		21.-
<b>Malakoff à la pièce</b>		7.-

Le Malakoff est une spécialité vaudoise, ramenée par les soldats suisses à leur retour de la guerre de Crimée. Son nom vient du fort Malakoff, qu'ils assiégèrent pendant 11 mois. C'est durant cette période que les soldats s'habituaient à faire frire des tranches de fromage dans une poêle et qui sont à l'origine des succulents beignets au fromage frits que nous vous proposons aujourd'hui.

## LES SALADES

	☺	☹
<b>Salade Verte</b>	6.50	11.-
<b>Salade Mêlée</b>	8.50	15.-
<b>Salade Italienne</b> tomate, mozzarella, basilic, olives noires	12.50	19.50

## LES PÂTES

<b>Lasagnes au four</b> (bœuf)	23.-	<b>Spaghetti</b>	
		sauce bolognaise (bœuf)	23.-
		sauce tomate et basilic	19.-

**Provenance de notre charcuterie**

Suisse

visitez notre site web



Nous vous donnons volontiers les informations détaillées



# RESTAURANT AUBERGE DE SAVIÈSE

OUVERT 7/7 - CUISINE NON STOP de 12h00 à 23h00

## LES FONDUES au fromage (min. 2 pers.)

sur demande toutes nos fondues au fromage peuvent être cuisinées sans alcool

<b>Fondue au fromage de chèvre (sans lactose)</b> servie avec pommes de terre, raisin et pommes fruit	(pour 1 personne)	prix par personne	32.-
<b>Fondue au fromage de brebis</b> servie avec pommes de terre, raisin et pommes fruit		prix par personne	32.-
<b>Fondue maison</b> gruyère 80% et gruyère d'alpage 20%	(pour 1 personne)	prix par personne	24.-
<b>Fondue moitié-moitié</b> gruyère AOC au lait cru et vacherin fribourgeois AOC au lait thermisé		prix par personne	29.-
<b>Fondue au champagne</b>		prix par personne	29.-
<b>Fondue aux bolets</b>		prix par personne	29.-
<b>Fondue aux morilles</b>		prix par personne	35.-
<b>Fondue au poivre vert et échalottes</b>		prix par personne	27.-
<b>Fondue à la tomate</b> servie avec pommes de terre		prix par personne	27.-
<b>Fondue à la Bière Artisanale Valaisanne</b>			26.-
<b>Fondue au Cognac</b>		prix par personne	26.-
<b>Fondue Royale</b> moitié-moitié au champagne et morilles		prix par personne	39.-

### En accompagnement avec nos fondues au fromage:

Le panier de pommes de terre	4.-
Le shot de Kirsch	4.-

## LA RACLETTE

servie avec cornichons, petits oignons et pommes de terre en robe des champs

<b>Le menu raclette</b> petite assiette valaisanne et 3 portions de raclette	33.-
<b>La portion de raclette</b>	7.-

**Tout repas commandé sans boisson sera majoré de 2.- CHF p.p.**

sur la présence possible d'allergènes dans les plats du menu. En cas d'allergie ou d'intolérance, veuillez vous



# RESTAURANT AUBERGE DE SAVIÈSE



## LES FONDUES à la viande (min. 2 pers.)

---

<b>Fondue Bourguignonne 210 g</b> par personne (viande de bœuf) servie avec nos sauces maison et frites	prix par personne	41.-
<b>Fondue Chinoise à discrétion</b> (viande de bœuf) servie avec nos sauces maison et frites	prix par personne	44.-
<b>Fondue Bacchus à discrétion</b> (viande de bœuf et volaille) servie avec nos sauces maison et frites	prix par personne	44.-

## LES VIANDES

---

<b>Steak de bœuf (210 g) et son beurre maison</b> servi avec frites, légumes et une petite salade verte	34.-
<b>Saucisse de veau grillée</b> servie avec frites et légumes	22.-

## SUGGESTIONS

---

<b>Le Rustique du Savièse</b> compote de pommes de terre, gruyère, pâtes, lard et crème servi avec une petite salade verte	25.-	<b>Filets de perche meunière</b> sauce tartare, frites et petite salade verte	34.-
<b>Les croûtes</b>		<b>Wok de légumes</b> aux fines herbes	15.-
★ <b>Croûte au fromage</b>	19.-		
★ <b>Croûte Royale</b> fromage, jambon et œuf	22.-		
<b>Portion de frites</b>	5.50	<b>Plats Enfant</b>	13.-
		★ <b>Beignets de poulet</b> frites et légumes	
		★ <b>Saucisse de veau</b> frites et légumes	
		★ <b>Spaghetti bolognaise</b>	



suivez nous sur Facebook

**Provenance de nos viandes/poisson**

Bœuf Suisse - Veau Suisse - Volaille F et HUN - Perches Estonie

adresser à notre personnel qui vous renseignera volontiers.

# ALCOOLS ET MINÉRALES

## APÉRITIFS de 15 à 45 % vol.

	Cont.	Prix
Martini Rouge ou Blanc	4 cl	5.50
Porto Rouge ou Blanc	4 cl	5.90
⊕ Appenzeller	4 cl	5.90
Americano	4 cl	10.-
Campari	4 cl	7.-
Pastis 51, Ricard	2 cl	3.70
Pastis 51, Ricard	4 cl	6.50
Kir Cassis (crème de cassis)	1 dl	5.-
Suze	4 cl	5.50
Aperol Spritz		10.-

## SPIRITUEUX de 37,5 à 43 % vol.

	Cont.	Prix
Cognac Rémy Martin	2,5 cl	15.-
Calvados	4 cl	9.-
Vodka Absolut	4 cl	10.-
Gin Bombay Sapphire	4 cl	10.-
Whisky JB / Ballantines / JW Red	4 cl	12.-
Chivas / Jack Daniel's / JW Black	4 cl	14.-
Rhum Havana 7 Añejo	4 cl	12.-
Rhum Don Papa	4 cl	15.-
⊕ Williamine Morand	4 cl	9.-
⊕ Framboise/Abricotine Morand	4 cl	9.-
⊕ Kirsh	4 cl	8.-
⊕ "Moitié-Moitié" Morand	4 cl	9.-
⊕ Prune, ⊕ Pomme	4 cl	7.-
Grappa, Limoncello	4 cl	7.-
Vieille Prune / Vieille Lie	4 cl	9.-
Marc du Valais	4 cl	7.-

## CHAMPAGNE

	Cont.	Prix
Coupe de Champagne	1 dl	12.-
Kir Royal	1 dl	14.-

## VINS BLANCS

	Cont.	Prix
⊕ Chasselas	1 dl	3.90
⊕ Fendant	1 dl	4.30
⊕ Chardonnay de Genève	1 dl	4.40
⊕ Johannisberg	1 dl	4.40
⊕ Mont-sur-Rolle "Grand Cru"	1 dl	4.80

## VINS ROUGES

	Cont.	Prix
Côtes du Rhône	1 dl	3.80
⊕ Gamay	1 dl	3.90
⊕ Dôle du Valais	1 dl	4.20
⊕ Pinot Noir du Valais	1 dl	5.90

## VINS ROSÉS

	Cont.	Prix
⊕ Rosé de Goron (Valais)	1 dl	3.90
⊕ Dôle Blanche du Valais	1 dl	4.40

## BOISSONS à PRIX MODÉRÉS

	Cont.	Prix
Verre de Limonade	3 dl	3.-
Verre de Lait	3 dl	3.-
Verre de Sirop	3 dl	3.-

## BOISSONS COMPOSÉES

	Cont.	Prix
Gin / Vodka (Tonic ou Orange)	4 cl	10.-
Rhum / Whisky Coca	4 cl	12.-

## LIQUEURS de 18 à 42 % vol.

	Cont.	Prix
Fernet Branca	4 cl	9.-
⊕ Williamine Morand	4 cl	9.-
Cointreau	4 cl	9.-
Sambuca / Get 27	4 cl	9.-
Baileys, Grand-Marnier	4 cl	9.-
Amaretto	4 cl	7.-

## BOISSONS SANS ALCOOL MINÉRALES

	Cont.	Prix
⊕ Henniez Nature	5 dl	4.40
⊕ Henniez Gazeuse	5 dl	4.40
Coca-Cola	3,3 dl	4.90
Coca-Cola Zéro	3,3 dl	4.90
⊕ Romanette Citron	3,3 dl	4.60
⊕ Sinalco	3,3 dl	4.60
Schweppes Tonic	2 dl	4.60
Bitter Rouge St-Pellegrino	1 dl	4.60

## JUS DE FRUITS

	Cont.	Prix
Granini Tomate / Ananas	2 dl	4.60
⊕ Granini Abricots du Valais	2 dl	4.60
⊕ Granini Poire Williams	2 dl	4.60
⊕ Ramseier Jus de Pomme	3,3 dl	4.90
Thé Froid Citron / Pêche	3 dl	4.50
⊕ Rivella Rouge	3,3 dl	4.90

## BOISSONS CHAUDES

	Cont.	Prix
Café, Espresso, Ristretto		3.80
Café Renversé		4.60
Café, Espresso, Ristretto (Décaféiné)		3.90
Cappuccino		4.90
Thé Noir ou Thé Vert		3.60
⊕ Thé Blanc Edelweiss		5.90
Infusion		3.60
⊕ Chocolat Chaud ou Froid		4.60

## BIÈRES

	Cont.	Prix
⊕ BIÈRE SUISSE Pression	2 dl	3 dl 5 dl
Feldschlössen Original	3.40	4.80 7.80
Feldschlössen Blanche	3.60	4.90 8.20
Feldschlössen Ambrée	3.60	4.90 8.20
Valaisanne Artisanale	3.80	5.20 8.60
Bière de Printemps/Noël	3.60	4.90 8.20
(en saison)		

## ⊕ BIÈRE SUISSE Bouteille

	Cont.	Prix
Feldschlössen Sans Alcool	3,3 dl	5.20
Calvinus de Genève Blonde	3,3 dl	5.90

## BIÈRE ÉTRANGÈRE Bouteille

	Cont.	Prix
Heineken	2,5 dl	4.90

# RESTAURANT AUBERGE DE SÂVIÈSE

## DESSERTS MAISON



### FLAN CAMEL

Réalisé par notre Chef  
Fr. 7.00



### MERINGUES & DOUBLE CRÈME

Meringues artisanales au feu de  
bois et double crème de Gruyère  
Fr. 11.00



### CRÈME BRÛLÉE

Réalisée par notre Chef  
Fr. 9.00

# RESTAURANT AUBERGE DE SÂVIÈSE

## DESSERTS MAISON



### CRUMBLE AUX POMMES

Réalisé par notre Chef  
Fr. 8.00



### TIRAMISU

Réalisé par notre Chef  
Fr. 11.00



### TARTE AUX POMMES

Servi chaud    Avec glace vanille  
Fr. 7.00            Fr. 10.50

# RESTAURANT AUBERGE DE SÂVIÈSE

## DESSERTS



**GRIOTTES AU KIRSH**

Fr. 11.00



**IRISH COFFE**

Whisky, café et crème chantilly  
Fr. 11.00



**CASSATA**

Nature                      Arrosée  
Fr. 7.00                      Fr. 10.00



**PARFAIT MOCCA**

Nature                      Flambé  
FR. 8.00                      FR. 11.00

# RESTAURANT AUBERGE DE SÂVIÈSE

## DESSERTS



### MINI VIENNETTA

Nature      Avec chantilly  
CHF 7.00      CHF 9.00



### YACHY

Glace vanille - Glutenfree  
Fr. 7.00



### MOELLEUX AU CHOCOLAT

Servi chaud      Avec chantilly  
Fr. 9.00      Fr. 11.00



**VANILLA DREAM**



**ESPRESSO CROQUANT**

Contient des fruits à coque



**SWISS CHOCOLATE**



**BLUEBERRY  
CHEESECAKE**

The most important ingredient in ice cream is cream! So we use only the best. Our farmers have small forms which are located in the serenity of the Alps. Our cows are mostly in open stalls and lawns, fed primarily on grass, flowers and herbs.

Die wichtigste Zutat von Glace ist Rahm! Daher verwenden wir nur den besten. Die kleinen Höfe unserer Bauern liegen in beschaulicher Alpenlandschaft. Unsere Kühe leben grösstenteils in offenen Ställen und auf Weiden, wo sie sich vor allem von Gras, Blumen und Kräutern ernähren.

L'ingrédient le plus important dans la crème glacée, c'est la crème ! Nous utilisons donc seulement la meilleure. Nos paysans ont de petites exploitations situées dans le calme des Alpes. Nos vaches sont pour la plupart élevées dans des fermes et des prairies ouvertes et se nourrissent principalement d'herbe, de fleurs et de plantes.

L'ingrediente più importante di un gelato è la panna. Ecco perché usiamo solo la migliore. I nostri contadini hanno piccole fattorie situate in luoghi idilliaci nel cuore delle Alpi. Le nostre mucche, tenute in stalle all'aperto circondate da vasti pascoli, si nutrono principalmente di erba, fiori ed erbe.



La boule Fr. 3.80

Suppl. Chantilly Fr. 2.00



**LEMON & LIME**



**APRICOT**



**PEAR**



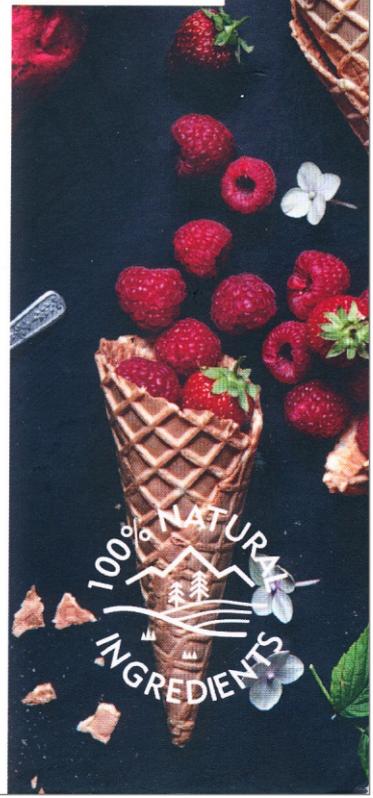
**RASPBERRY &  
STRAWBERRY**

“Open a window into the garden of pleasure” Ueli Prager, our founder, believed that natural ingredients would provide pleasurable indulgence. We believe that pure, natural ingredients create a delicious and premium ice-cream experience.

«Öffne ein Fenster zum Garten des Genusses» Ueli Prager, unser Gründer, war überzeugt, dass es für höchsten Genuss natürliche Zutaten braucht. Wir sind überzeugt, dass die Verbindung reiner, natürlicher Zutaten für ein unvergleichlich köstliches Glaceerlebnis sorgt.

«Ouvre une fenêtre sur le jardin du plaisir». Ueli Prager, notre fondateur, était convaincu que les ingrédients naturels seraient source de plaisir. Nous croyons qu'il est possible de créer une expérience glacée délicieuse et exceptionnelle avec des ingrédients purs et naturels.

“Aprite una finestra sul giardino del piacere”: Ueli Prager, il nostro fondatore, ha sempre creduto che solo gli ingredienti naturali possano regalare il vero piacere del gelato. E noi siamo convinti che il connubio di ingredienti puri e naturali offra un'esperienza senza pari in termini di gusto



100% NATURAL  
INGREDIENTS



### **DANEMARK**

Crème glacée Vanilla Dream, sauce au chocolat, chantilly.

Fr. 11.00



### **ICE COFFEE**

Crème glacée Espresso Croquant, café, chantilly et biscuit.

Fr. 11.00



### **CHOCOLAT LIÉGEOIS**

Crème glacée Swiss Chocolate and Vanilla Dream, sauce au chocolat et chantilly.

Fr. 11.00



### **SAVIÈSE**

Sorbet Apricot arrosé d'Abricotine.

Fr. 12.50



### **VALAISANNE**

Sorbet Pear arrosé de Williamine.

Fr. 12.50





### **COLONEL**

Sorbet Lemon & Lime arrosé de  
Vodka.

Fr. 12.50



### **YAIKEL**

Sorbet Raspberry & Strawberry  
arrosé de Maraschino.

Fr. 12.50



### **GÉNÉRAL**

Crème glacée Vanilla Dream arrosée  
de Whisky.

Fr. 12.50



La crème utilisée pour les glaces Mövenpick provient de petites exploitations agricoles. Les vaches se nourrissent principalement d'herbe, de fleurs et de plantes des alpes Suisse.

The cream used to produce Mövenpick ice cream come from small farms. The cows are mostly in open stalls and lawns, fed primarily on grass, flowers and herbs from Swiss Alps.