

Nos cocktails

Gin & Ginger

Gin, ginger ale, menthe, gingembre confit
Sans alcool 9.-
Avec alcool 12,50.-

Mojito fraises

Rhum blanc, sucre de canne, menthe fraîche, citron vert, jus de fraises
Sans alcool 9.-
Avec alcool 12,50.-

Mai - Tai

Rhum blanc, Cointreau, sirop de canne, jus de citron, orgeat
12,50.-

Aphrodisiaque Spritz

Prosecco, sirop de citron vert et gingembre, citron vert
10,50.-

Aperol Spritz

Aperol, oranges, Prosecco
9,90.-



Nos Bières

Our beers/Bier

La Vélosophe

Lager artisanale, non filtrée, 100% naturelle, qui offre de belles saveurs de houblon au caractère corsé. La bière officielle des cyclistes!

La PUNK IPA

Bière pleine et surprenante, avec des composants acides et sucrés parfaitement en équilibre, complétés par une note fruitée.

La Valaisanne Pale Ale

Single hop pale ale aromatique et fruitée. Les notes aromatiques de malt torréfié sont accompagnées de notes discrètes de fruits secs et de mandarines.

La Valaisanne Bière de cave

Bière de cave non filtrée, agréable à boire et rafraîchissante, qui tonifie le palais avec un léger malt et une note de levure fraîche et fruitée.

Celia Organic glutenfree

Véritable bière artisanale tchèque sans gluten et végane. Le houblon Saaz donne une note légèrement amère, des arômes d'agrumes ainsi que des notes herbales à la Celia.

Leffe blonde ou brune

La blonde : Robe dorée aux reflets lumineux, surplombée d'une mousse blanche et dense.

La brune : Saveurs douces d'épices, de fruits, de levure, de caramel et de noisette.

Chimay bleue

Bière foncée à l'arôme puissant, dont la saveur complexe se bonifie au fil des années. En bouche, elle laisse un goût sec avec une note de caramel.

Picon Bière ou Bière Pissang, 3 dl



8.-

7,50.-

7,50.-

7,50.-

7.-

8.-

8.-

5,80.-



Cher(ère) client(e), merci de nous faire part de vos allergies alimentaires

Dear client, please let us know about your food allergies

Sehr geehrter Kunde, bitte lassen Sie es uns wissen, wenn Sie irgendwelche Nahrungsmittelallergien haben.

Les Salades

Salads/Salate

 : Plat végétarien

 : Epicé

	Petite	Normale
 Salade verte Green salad Grüner salat	6,90.-	11,90.-
 Salade verte et tomates cherry Green salad and cherry tomatoes Grüner Salat und Cherry Tomaten	7,90.-	14,90.-
 Salade mée Mixed salad Gemischter Salat	8,90.-	17,90.-
La Rustique des montagnes Croûtons, lardons caramélisés au sirop d'érable et copeaux de fromage Croutons, maple syrup caramelised bacon, and cheese shavings Croûton, Speckstückchen karamellisiert mit Ahornsirup und Käse	19.-	30.-
 L'Exotique Gambas grillées, sauce curry vert et lait de coco, fruits exotiques et papadum King prawns with green curry, coconut milk, exotic fruits and papadum Gegrillt Riesen-Crevetten an grünem Curry und Kokosnuss Milch, exotische Früchte und Papadum	21.-	32.-
La Gourmande Ballotine de foie gras de canard mi-cuit à la compotée d'abricots de plaine, magret de canard fumé et fruits du mendiant Ballotine of duck <i>foie gras</i> with Wallis apricot compote, smoked duck breast and dried fruits Entenleber leicht angebraten mit Aprikosen Kompott, Entenbrust, Frucht des Bettlers und Zwiebeln Marmelade	22.-	33.-

Les Entrées

Appetizers/Vorspeisen

	Petit	Normal
 Potage du jour Soup of the day Tagessuppe	8,90.-	15,90.-
 Cappuccino de courge et sa tartine de chèvre chaud au miel Squash cappuccino and its honey and goat cheese tartine Kürbis « Cappuccino » und Ziegenkäsetoast mit Honig	15,50.-	
 Pain libanais Lebanese bread Libanesisches Brot	7,50.-	9,90.-
• Pimenté/Spicy/Pikantem ou/or/oder • Ail/Garlic/Knoblauch		
 Trio de bruschettas Tomates, guacamole et hummus Bruschetta trio: tomatoes, guacamole and hummus Trio von Bruschettas mit Tomaten, Guacamole und Hummus	10,90.-	
Ardoise de viande séchée Platter of cured meats Trockenfleischteller	22.-	33.-
Ardoise du boucher Viande séchée de bœuf, saucisson paysan, jambon cru, lard sec, fromage à raclette Butcher's slaty with cured beef, cured ham, cured lard, dry sausage and <i>raclette</i> cheese Metzgerplatte, getrocknetes Rindsfleisch, Bauernwurst, Rohschinken, Trockenspeck, Wurst und Raclette Käse	19.-	29.-
 Ardoise de fromages Chèvre, brie, fromage à raclette et gorgonzola Cheese platter with goat cheese, brie, raclette cheese and gorgonzola Käsesteller mit Ziegenkäse, Brie, Raclette Käse und Gorgonzola	12,50.-	23,50.-
Carpaccio de bœuf Fines tranches de bœuf, huile de basilic, copeaux de fromage, roquette et country fries Beef carpaccio with basil oil, cheese shavings, arugula and country french fries Carpaccio, Rucola Salat, Käse mit Frites	80g 19.-	150g 30.-

Les Viandes, Pierrades et Poissons

Meats, Stone cooked steaks, Fishes

Fleish, Grill Platte, Fleisch



Tartare de bœuf

Servi avec toasts et country fries

Beef tartar with toasts and country fries

Rinds Tartare, Messer geschnitten, Toast und Country Fr...

100g	21.-
200g	33.-
300g	42.-

L'Aftersky Burger

Pain, viande de bœuf haché suisse, lardons, fromage à raclette, germes d'oignons, laitue, tomates, servi avec country fries

Bread, swiss ground beef, bacon, raclette cheese, onions shoots, lettuce, tomatoes, served with country fries

L'« Aftersky Burger », Brot, Tomaten, Salat, Speck, Raclettekäse, Schweiser Hackfleisch, Zwiebelkeime und Frites

150g	32.-
------	------

Jambon grillé, sauce au poivre vert et crème

Grilled ham with cream and green pepper sauce

Gegrillter Schinken mit grüne Pfeffersauce und Sahne

34.-



Souris d'agneau confite façon Gremolata (sauge, citron, ail)

Lamb shank confit Gremolata style (sage, lemon, garlic)

Lammaus nach Gremolata Art (Salbei, Zitrone, Knoblauch)

38.-



Pierrade de faux-filet de bœuf

Servie avec beurre *Café de Paris*

Hot stone cooked beef ribeye with *Café de Paris* butter

Rinds Entrecote mit Butter *Café de Paris* auf Grill Platte

180g	39.-
280g	49.-



Pierrade de filet de bœuf

Servie avec beurre *Café de Paris*

Hot stone cooked beef tenderloin with *Café de Paris* butter

Rindsfilet mit Butter *Café de Paris* auf Grill Platte

180g	47.-
------	------



Pierrade de côtes de cerf grillées

Servie avec sa garniture chasse (choux rouge braisé, poire au vin rouge, marrons caramélisés, rösti)

Hot stone cooked wapiti ribs, served with its hunter's garnish (braised red cabbage, red wine pear, caramelised chestnuts and rösti)

Hirsch Entrecote grilliert mit Butter *Café de Paris* auf Grill Platte mit Jagd Zutaten (Kohl, Birne in Rotwein, Karamellisierte Kastanien, und Rösti)

180g	39.-
280g	49.-

Poisson grillé

Poisson selon l'arrivée, grillé à l'huile vierge

Fresh fish from the market, grilled with virgin oil

Fisch je nach Saison in kalt gepresstem Oliven Oil gegrillt

38.-

* Tous nos plats sont servis avec des légumes du marché et des country fries. Ceux-ci peuvent être remplacés par une salade verte et des galettes de rösti sur demande. / All our dishes are served with vegetables and country fries. These can be replaced by a green salad or small rösti upon request. / Unsere Teller sind mit Markt bedingtem Gemüse und Frites serviert. Die Gemüse können durch einen grünen Salat ersetzt werden mit Rösti auf Anfrage.

* Supplément sauce au poivre vert et crème / Extra green pepper & cream sauce / Sahnesauce mit grünem Pfeffer 3.-

Pour les végétariens

For vegetarians/Für vegetarianer

	Petit	Normal
Assiette végétarienne	20,50.-	32,50.-
Demandez notre assiette végétarienne (varie selon les produits du marché)		
Ask for our vegetarian dish (varies weekly)		
Vegetarischer Teller (Saison bedingt)		

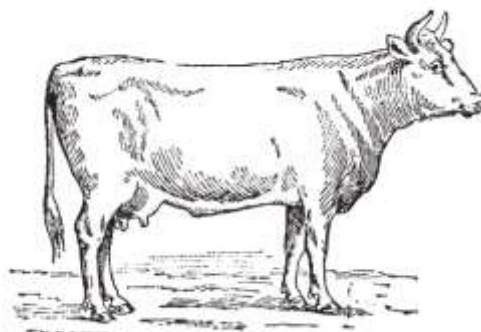
Nos Spécialités et Fromages

Our Specialties and Cheeses/Spezialitäten und Käse

 La fondue n'est pas servie au café/bar

	Petit	Normal
Le bonbon du Vieux	19.-	29.-
Fromage brie, mozzarella et sauce tomate, enroulés dans une pâte façon <i>calzone</i> , servi sur un lit de roquette recouvert de jambon cru		
Brie cheese, mozzarella and tomato sauce, rolled up in pizza crust (similar to a calzone), served on a arugula bed covered with cured ham		
Brie Käse, Mozzarella und Tomaten Sauce in einem Calzone Teig auf Rucola und roher Schinken		
La pizza Vieux Valais	19.-	29.-
Chorizo, poires caramélisées, gorgonzola, tomates, roquette		
Chorizo, caramelized pears, gorgonzola, tomatoes and arugula		
Pizza mit Chorizo, karamellisierte Birnen und Gorgonzola garniert mit Tomaten und Rucola		
Notre tourte	19.-	29.-
Crème double, pommes de terre en rondelles, oignons, lardons, fromage à raclette gratiné		
Pizza crust, double cream, sliced potatoes, onions, bacon, grilled <i>raclette</i> cheese		
Unsere « Torte », geschnittene Kartoffeln, Zwiebeln, Speck-Würfel, « Raclette » käse-Gratin mit Doppel Rahm		

 Rösti nature		17,50.-
Suppléments:		
Fromage à raclette	3,50.-	
Lard	1,50.-	
Tomates	1.-	
Œufs (2)	2.-	
Chèvre	2,50.-	



 La Fondue
 Minimum 2 personnes

Classique* (servie avec du pain)	220g/pers.	27.-/pers.
Supplément pommes de terre 3.- par personne		
Tomates* (servie avec du pain et des pommes de terre en robe des champs)	220g/pers.	29.-/pers.

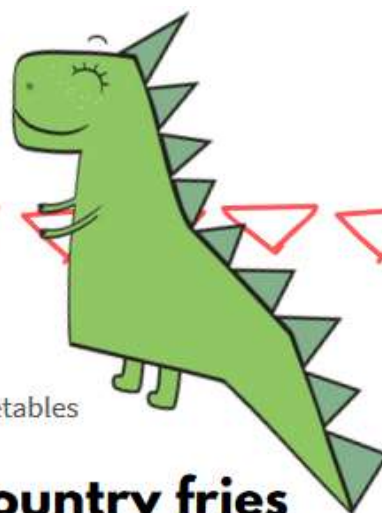
* Mélange de fromages suisses au lait cru et pasteurisé (contient du gluten)
 Mix of Swiss cheeses (contains gluten)
 Mischung von Schweizer Käse (enthält Gluten)

Les Spaghettis

The Spaghettis/Spaghetti

	Petit	Normal
 Spaghetti nature Beurre	9.-	14.-
Spaghetti bolognaise Viande de bœuf hachée, lard, carottes, oignons, sauce tomate	17.-	23.-
Spaghetti carbonara Lardons et crème	18.-	24.-

Pour les **enfants**
For **kids** / Für **Kinder**



Nuggets et country fries

Servi avec des crudités

Chicken nuggets and country fries served with raw vegetables

Nuggets und Country Kartoffeln mit Rohkost

Petit/Small/Klein 16,50.-

Normal 23,50.-

Assiette de country fries

Dish of country fries

Country Kartoffeln

Petit/Small/Klein 7,50.-

Normal 13,50.-

Assiette de légumes

Selon les produits du marché

Dish of vegetables (depending of the market)

Gemuseteller (Je nach Markt Angebot)

Très petit/Very small/Sehr klein 5,90.-

Petit/Small/Klein 9,90.-

Normal 19,90.-

Les cocktails Gin & Ginger et le Mojito aux fraises sont disponibles en version pour enfants!



Desserts



Piet
Vanille chocolat
7.-



Thesi
Vanille fraise
7.-



Fusée
Glace à l'eau arômes
Orange et Ananas
3,90.-



Les Desserts

The Dessert/Nachtisch



Fondant au cœur coulant de chocolat et sa crème glacée

Soft chocolate fondant cake served with ice cream

Schokoladenfondantkuchen serviert mit Glace

14.-

Crème brûlée à la saveur du moment

Daily flavour *Crème brûlée*

Täglich gebrannte Crème

9,5.-

Tiramisu à l'amaretto et aux fruits

Amaretto and fruits Tiramisu

Amaretto und Früchte Tiramisu

10,50.-

Tartes maison

Demandez nos délicieuses tartes du moment

Ask for our delicious daily fresh pies

Fragen sie nach unseren leckeren Tageskuchen

Extra Chantilly +1,90.-

Extra crème glacée +3,90.-

6,90.-

Nos Glaces

Our Ice Creams/Unsere Eis

Vanille, chocolat, café, fraise, framboise, stracciatella, caramel, abricot, noix de coco, poire, citron

Vanilla, chocolate, coffee, strawberry, raspberry, stracciatella, caramel, apricot, coconut, pear, lemon

Vanille, Schokolade, Kaffee, Erdbeere, Himbeer, Stracciatella, Karamell, Aprikose, Kokosnuß, Birne, Zitrone



La boule 3,90.- / Extra Chantilly 1,90.- / Extra chocolat 1,90.-

Nos Desserts Glacés

Our Ice Cream Desserts/Unser Eis



La coupe Danemark
Crème glacée vanille, sauce
chocolat et Chantilly
11,50.-



Le Bailey's glace
Crème glacée vanille,
café et Bailey's
12,90.-



La meringue glacée
Crème glacée vanille et fraise,
meringues et Chantilly
11,50.-



L'Abricot
Sorbet abricot et son eau de
vie d'abricot
11,90.-



Le Colonel
Sorbet citron et sa vodka
11,90.-



Le William
Sorbet poire et son eau de vie
de poire William
11,90.-



Le café glacé
Crème glacée au café et son
expresso, Chantilly
10,90.-



Les frappés
Selon vos goûts
8.-



Conini chocolat
5,90.-



Conini vanille
5,90.-

Nos Thés et Tisanes

Our Teas and Herbal Teas/Unsere Tees

Mélodie du désert

Thé vert à la menthe

Marocan mint tea

Frischer, angenehmer Grüntee, angereichert mit exquisite marokkanische Minze



Pleine forme

Tilleul, camomille, verveine, menthe poivrée, fenouil, cynorhodon

Linden, chamomil, verbena, peppermint, fennel, rose-hip and marigold

Kamille, Eisenkraut, Pfefferminze, Fenchel, Hagebutte, Ringelblume

Eclat de rire

Papayes, ananas, fraises, framboises, pétales de roses, raisins secs

Papaya, pineapple, strawberries, raspberries, rose petals, raisins

Papaya, Ananas, Erdbeeren, Himbeeren, Rosenblüten, Rosinen

Panier des fraises

Hibiscus, cynorhodon, morceaux de pommes et de fraises

Hibiscus, rose-hip, pieces of apple, of strawberry and aroma

Hibiskus, Kirschen, schwarze Johannisbeeren, Holunderstücke, Aroma



Clair lune

Mélisse, basilic, feuille d'oranger, souci, rose et lavande

Melissa, basil, orange leaves, marigold, rose and lavender

Melisse, Eisenkraut, Basilikum, Lavendel, Rosenblüten, Orangenblüten

Siesta

Framboisier, menthe, ortie, sarriette, millefeuille, mauve et camomille

Raspberry, mint, nettle, savory, yarrow, mauve and chamomile

Himbeerblätter, Minze, Brennesselkraut, Schafgarbe, Malve, Kamille



Provence nature

Thé vert, morceaux de fraises, fleurs de souci, fleurs de lavande

Green tea, strawberry, calendula, lavender

Grünertee, Erdbeer, Calendulablume, Lavendel



Aurora nature

Thé noir, raisin, pétales de rose, carré de mangue

Black tea, grapes, rose petals, mango

Schwarztee, Trauben, Rosenblätter, Mango

Tasse / Cup / Tasse 4,50.-

Remerciements

Nous tenons à remercier tous nos fournisseurs et producteurs locaux qui mettent tout en œuvre afin de nous permettre de réaliser des plats régionaux de qualité.

C'est un plaisir de pouvoir mettre en avant de tels produits.



Un geste pour la planète

Dans un souci d'écologie et de protection de l'environnement, notre établissement ne sert plus de boissons avec des pailles en plastique.

