

LE VIEUX VALAIS

LA CARTE

Les plats disponibles en take away sont identifiés par un astérisque *

LES ENTRÉES

PETIT GRAND

POTAGE DU JOUR * ✓ 8.90 15.90

TRIO DE BRUSCHETTAS * ✓ 11.90

Bruschetta classique, guacamole, hummus

FOCACCIAS * ✓ 7.90 10.90

Huile à l'ail OU Huile pimentée

LES SALADES

SALADE CÉSAR * 19 29

Panaché de salade servi avec du poulet grillé, caramel balsamique, copeaux de fromage, tomates cherry, mélange de graines, oeufs durs

SALADE EXOTIQUE * 21 32

Panaché de salade servi avec gambas grillées, sauce curry vert & pois chiches, sésame, fruits exotiques, cacahouètes

SALADE MONTAGNARDE * 19 29

Panaché de salade servi avec tomme croustillante et fondante, lardons et croûtons, sirop d'érable, graines de courge

LES FONDUES

(MINIMUM 2 PERSONNES)

LA CLASSIQUE ✓ 27/pers.

Servie avec du pain

Supplément pommes de terre

2/pers.

À LA TOMATE ✓ 29/pers.

Servie avec du pain et des pommes de terre

Nos fondues sont faites d'un mélange de fromages suisses au lait cru et pasteurisé (contient du gluten).

LES PLATS

RISOTTO AUX CHAMPIGNONS * ✓ 31

Carnaroli, champignons, fromage, tomates cherry, roquette

Les plats suivants sont servis avec, à choix:

Légumes du marché OU salade verte

ET

Country fries OU galettes de röstis

BROCHETTES DE GAMBAS * 38

Grillées à l'huile vierge (herbettes hachées, rouelle d'olives noires, dés de tomates, gingembre et condiments)

ÉMINCÉ DE POULET À LA ZURICHOISE * 32

Cassiolette de poulet grillé, champignons, crème, vin blanc

SOURIS D'AGNEAU CONFITE À LA GREMOLATA * 42

Jus de viande, sauge, zeste de citron confit, ail

PIERRADE D'ENTRECÔTE DE BOEUF 180G 41
280G 49

Servie avec beurre Café de Paris

PIERRADE DE FILET DE BOEUF 180G 45

Servie avec beurre Café de Paris

PIERRADE DUO DE CHASSE 220G 43

Viandes selon arrivage. Servi avec sauce aux champignons et garniture chasse (chou rouge braisé au lard et pommes, poire au vin rouge, marrons au caramel, spätzlis)

ALLERGIES

Cher(ère) client(e), merci de nous informer de vos allergies ou intolérances alimentaires

Artwork by Moooh Designs. Suivez-nous sur Facebook & Instagram! Trouvez aussi nos cartes de souhaits au bar 😊

CARTE DES PIZZAS, TAKE AWAY & RESTAURATION NON-STOP

(NON-STOP = TOUS LES WEEK-ENDS ET VACANCES SCOLAIRES)



SALADES

	PETIT	GRAND
Salade verte	<input type="checkbox"/> 7.50	<input type="checkbox"/> 12.90
Salade verte et tomates cherry	<input type="checkbox"/> 8.50	<input type="checkbox"/> 15.90

ARDOISES

	PETIT	GRAND
Ardoise de viande séchée	<input type="checkbox"/> 22.-	<input type="checkbox"/> 33.-
Ardoise du boucher (viande séchée, jambon cru, lard, saucisse, fromage à raclette)	<input type="checkbox"/> 19.-	<input type="checkbox"/> 29.-

TARTARES

Tartare de boeuf (avec toasts et country fries)	<input type="checkbox"/> 100g 22.-	<input type="checkbox"/> 150g 32.-	<input type="checkbox"/> 300g 44.-
---	------------------------------------	------------------------------------	------------------------------------

BURGERS

Aftersky burger (pain multigrains, boeuf haché, lardons, fromage à raclette, tomate, ketchup, laitue, roquette, servi avec country fries)	<input type="checkbox"/> 32.-
---	-------------------------------

RÖSTIS (non disponibles en take away)

<input type="checkbox"/> Rösti nature 17.50	<input type="checkbox"/> Fromage 3.50	<input type="checkbox"/> Lard 1.50
<input type="checkbox"/> Tomate 1.-	<input type="checkbox"/> Oeufs 2.-	<input type="checkbox"/> Chèvre 2.50

SPAGHETTIS

	PETIT	GRAND		PETIT	GRAND
Nature	<input type="checkbox"/> 9.-	<input type="checkbox"/> 14.-	Bolognaise	<input type="checkbox"/> 17.-	<input type="checkbox"/> 23.-

POUR LES P'TITS KIDS

	PETIT	GRAND
Assiette de country fries	<input type="checkbox"/> 7.50	<input type="checkbox"/> 13.50
Chicken nuggets, country fries & légumes	<input type="checkbox"/> 16.50	<input type="checkbox"/> 23.50
Assiette de légumes (selon les produits du marché)	<input type="checkbox"/> 9.90	<input type="checkbox"/> 19.90



LES PIZZAS Choisir petite ou grande Margherite, puis choisir vos ingrédients

<input type="checkbox"/> Petite Margherite 10.90	<input type="checkbox"/> Grande Margherite 13.90
--	--

INGRÉDIENTS À 1.50

- ☐ Jambon blanc
- ☐ Champignons
- ☐ Oignons
- ☐ Ananas
- ☐ Olives
- ☐ Oeuf
- ☐ Noix
- ☐ Ail

INGRÉDIENTS À 2.50

- ☐ Gorgonzola
- ☐ Poivrons
- ☐ Lardons
- ☐ Crème
- ☐ Anchois
- ☐ Tomates fraîches
- ☐ Merguez
- ☐ Miel

INGRÉDIENTS À 3.50

- ☐ Chorizo
- ☐ Fromage de chèvre
- ☐ Thon
- ☐ Jambon cru
- ☐ Fromage à raclette
- ☐ Câpres
- ☐ Rucola

LES PIZZAS & SPÉCIALITÉS

	PETIT	GRAND
4 fromages (parmesan, mozzarella, gorgonzola, chèvre)	<input type="checkbox"/> 17.-	<input type="checkbox"/> 22.-
La Montagnarde (lardons, oignons, crème, fromage à raclette)	<input type="checkbox"/> 17.50	<input type="checkbox"/> 22.50
La Vieux Valais (chorizo, poires caramélisées, gorgonzola, tomates, roquette)	<input type="checkbox"/> 20.-	<input type="checkbox"/> 28.-
Le bonbon du Vieux (calzone avec brie, mozzarella et sauce tomate, servie sur lit de roquette et tomates, recouverte de jambon cru)	<input type="checkbox"/> 21.-	<input type="checkbox"/> 29.-
La Tourte (crème, pommes de terre, oignons, lardons, fromage à raclette)	<input type="checkbox"/> 21.-	<input type="checkbox"/> 29.-

LE VIEUX VALAIS

LES DESSERTS

FONDANT AU COEUR DE TOBLERONE COULANT 14

Un délicieux classique chocolaté, moelleux et coulant, servi avec glace vanille. (15 minutes)

CRÈME BRULÉE 10.50

Demandez la saveur du moment à votre serveur

TIRAMISU EXOTIQUE 10.50

Tiramisu à l'amaretto et fruits exotiques

CAFÉ GOURMAND 14

3 petites portions de desserts au choix du Chef, servi avec thé ou café

TARTE MAISON 6.90

Demandez la saveur du moment à votre serveur

Supplément Chantilly 1.90

Supplément 1 boule de glace 3.90

POUR LES TOUT P'TITS

PIET 7

Petit escargot avec glace vanille et glace chocolat

THESI 7

Petite vache avec glace vanille et glace à la fraise

FUSÉE 3.90

Glace à l'eau, arômes d'orange et d'ananas

CONINI 5.90

Cornet vanille ou chocolat



LES GLACES

Abricot, Café, Caramel, Chocolat, Citron,
Fraise, Framboise, Noix de coco, Poire,
Stracciatella, Vanille

LA BOULE 3.90

Supplément Chantilly 1.90

Supplément chocolat 1.90

PSSST... POUR LES GOURMANDS, LES COUPES GLACÉES SE TROUVENT DE L'AUTRE CÔTÉ →

LE VIEUX VALAIS

LES COUPES GLACÉES

LA COUPE DANEMARK

Glace vanille, sauce chocolat, Chantilly

11.50



LE BAILEYS GLACÉ

Glace vanille, glace café, Bailey's

12.90



LA MERINGUE GLACÉE

Glace vanille, glace fraise, meringue, Chantilly

11.50



LE CAFÉ GLACÉ

Glace café, espresso, Chantilly

10.90



L'ABRICOT

Sorbet à l'abricot, eau-de-vie d'abricot

11.90



LA WILLIAMS

Sorbet à la poire, eau-de-vie de poire Williams

11.90



LE COLONEL

Sorbet au citron, vodka

11.90



LE FRAPPÉ

Frappé avec la glace de votre choix

8



LES THÉS & TISANES

PLEINE FORME

Tilleul, camomille, verveine, menthe poivrée, fenouil, cynorrhodon

LA TASSE 4.50

MÉLODIE DU DÉSERT

Thé vert, menthe

ÉCLAT DE RIRE

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

PANIER DE FRAISES

Hibiscus, cynorrhodon, pommes, fraises

CLAIR DE LUNE

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

SIESTA

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

PROVENCE NATURE

Thé vert, fraises, souci, lavande

AURORA NATURE

Thé noir, raisin, pétales de roses, mangue

Merci de votre visite chez nous! En espérant vous revoir bientôt! ❤️



le vieux
valais

Restauration non-stop les week-ends et vacances scolaires

www.aftersky.ch

Aftersky bar et Vieux Valais restaurant

info@aftersky.ch

Aftersky_vieuxvalais





LE VIEUX VALAIS

COCKTAILS

GIN & GINGER SIROP DE GINGEMBRE, MENTHE FRAÎCHE, CITRON VERT, GIN, GINGER ALE	12.90
MOJITO MENTHE FRAÎCHE, CITRON VERT, SUCRE DE CANNE, RHUM BLANC, LIMONADE, EAU GAZEUSE	12.90
APHRODISIAQUE SPRITZ SIROP DE GINGEMBRE, SIROP DE CITRON VERT, CITRON VERT FRAIS, PROSECCO	10.90
APÉROL SPRITZ APÉROL, PROSECCO, ORANGE FRAÎCHE	10.90
SEX ON THE SNOW PASSOA, SOHO, JUS D'ORANGE, JUS D'ANANAS, PULCO VERT, SIROP DE GRENADINE	12.50
CAÏPIRINHA CITRON VERT, SUCRE DE CANNE, CACHAÇA	12.50

BIÈRES

VELOSOPHE RADLER 5dl PANACHÉE BIEN CITRONNÉE!	8.90
VALAISANNE PALE ALE AROMATIQUE ET FRUITÉE	8.50
WHITE FRONTER AMOR FATI IPA AVEC AMERTUME ÉLÉGANTE ET FRUITÉE	8.90
LEFFE BLONDE OU BRUNE	8.50
GUINNESS	8.50
FELDSCHLÖSSCHEN SANS ALCOOL	6.50

BIÈRES PRESSION

3DL

LA VALAISANNE LAGER	4.00
FELDSCHLÖSSCHEN WEIZEN	4.00
BIÈRE PICON OU PISANG	5.80
PANACHÉE	4.00



BIÈRE DU MOMENT:
DEMANDEZ À
VOTRE SERVEUR



LE VIEUX VALAIS

LA CARTE DES VINS

VINS BLANC

FENDANT (Chasselas)

Accords: poissons, fruits de mer, fromage

Grandgousier, Les Fils Maye, Riddes	20.-	
Terra Veritas, Provins Valais, Leytron		19.-
Les Chênes, Frères Philippoz, Leytron		36.-

JOHANNISBERG (Sylvaner)

Accords: asperges, poissons, fromage

Petites Vertu, Schmaltzried & Fils, Chamoson		39.-
--	--	------

PETITE ARVINE

Accords: apéritifs, fruits de mer

Gilbert Devayes, Leytron	38.-	59.-
--------------------------	------	------

PAÏEN (Traminer)

Accords: poisson cru, fromage

Heida, Gay, Chamoson		46.-
----------------------	--	------

CHAMPAGNE

Brut, Laurent Perrier	49.-	98.-
Brut, Mumm	49.-	98.-

VINS ROSÉS

Accords: poissons, coquillages, repas estivale

Œil de Perdrix, Provins Valais, Leytron	26.-	
La Syrose, Gaudard, Leytron	31.-	
Vidomne, Gaillard, St-Pierre-de-Clages		36.-

ASSEMBLAGES

Noir Désir, Rodeline, Fully	49.-	64.-
-----------------------------	------	------

★ Magnum 1.5L 114.- ★

Syrah, Cornalin, Gamay et Merlot		
Modus Vivendi, Vidomne, St-Pierre-de-Clages	66.-	
Cabernet, Merlot et Syrah		

Crête d'or, Gay, Chamoson	56.-	
Pinot noir, Cabernet Sauvignon, Diolinoir et Syrah		

Volcan du Chêne, Philippoz Frères, Leytron	46.-	66.-
Cabernet Franc, Syrah, Diolinoir et Merlot		

La Réserve, haut Médoc Sociando Mallet	69.-	
Cabernet Sauvignon, Merlot et Cabernet Franc		

VINS ROUGE

37.5 50cl 75cl

DÔLE (Pinot Noir et Gamay)

Accords: viande rouge, grillade

Terra Veritas, Provins Valais, Leytron	19.-	
Marc-André Rossier, Saillon	19.-	

GAMAY

Accords: viande blanche, fromage, charcuterie

Les Fils Maye, Riddes	19.-	
Domaine des Roses, Gaudard, Leytron	29.-	42.-
Les Terrasses de Claudine, Rodeline, Fully	33.-	

CORNALIN

Accords: viande goûteuse, chasse

Combe d'Enfer, Rodeline, Fully	49.-	68.-
Pierre-Élie Carron, Fully		68.-

PINOT NOIR

Accords: viande rouge, gibier, fromage

Fer Rouge, Buchard et Fils, Leytron	36.-	
Chant des Pierres, Dussex, Saillon		51.-
Saint-Sébastien, Neuchâtel		59.50

SYRAH

Accords: viande rouge, chasse

Gilbert Devayes, Leytron	39.-	64.-
Aïda et Rolf Lips, Leytron	42.-	64.-

HUMAGNE ROUGE

Accords: agneau, chasse

Joseph Gaudard, Leytron	39.-	48.-
Petites Vertu, Schmaltzried & Fils, Chamoson		48.-

MERLOT

Accords: viande braisée, volailles, agneau

Fruits Noirs, Buchard et Fils, Leytron	39.-	
Mandolé, Saillon	39.-	54.-
Petites Vertu, Schmaltzried & Fils, Chamoson		54.-
Azienda Agricola Bianchi, Tessin		79.50

CABERNET SAUVIGNON (Cabernet Franc)

Accords: viande rouge, gibier

Marc-André Rossier, Saillon	35.-	
-----------------------------	------	--

