

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 *

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

SALADE EXOTIQUE * ✓

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

SALADE MONTAGNARDE *

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

ALLERGIES

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

LES FONDUES

(MINIMUM 2 PERSONNES)

LA CLASSIQUE ✓

Servie avec du pain

Supplément pommes de terre

27/pers.

2/pers.

À LA TOMATE ✓

Servie avec du pain et des pommes de terre

29/pers.

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 rösti

BROCHETTES DE GAMBAS *

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



ÉMINCÉ DE POULET À LA ZURICHOISE *

Cassolette de poulet grillé, champignons, crème, vin blanc

SOURIS D'AGNEAU CONFITE À LA GREMOLATA *

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)



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)

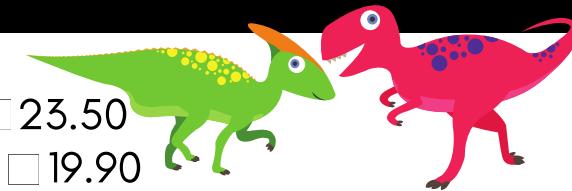
<input type="checkbox"/> Rösti nature 17.50	<input type="checkbox"/> Fromage 3.50	<input type="checkbox"/> Lard 1.50
<input type="checkbox"/> Tomate 1.-	<input type="checkbox"/> Oeufs 2.-	<input type="checkbox"/> Chèvre 2.50

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
<input type="checkbox"/> 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

Demandez la saveur du moment à votre serveur



10.50

TIRAMISU EXOTIQUE

Tiramisu à l'amaretto et fruits exotiques

10.50

CAFÉ GOURMAND

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

14

TARTE MAISON

Demandez la saveur du moment à votre serveur

6.90

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

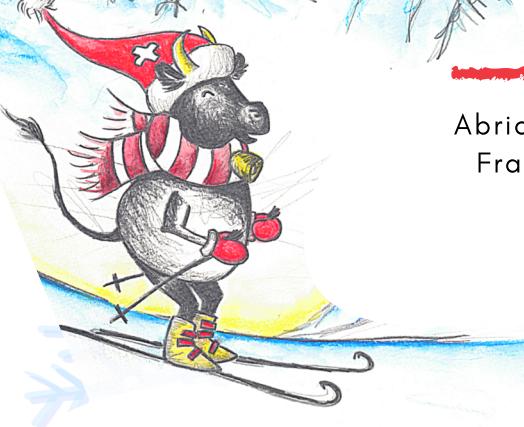


LES GLACES

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

11.90



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

LA WILLIAMS

11.90



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

LE COLONEL

11.90



Sorbet au citron, vodka

LE FRAPpé

8



Frappé avec la glace de votre choix

PLEINE FORME

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

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

LA TASSE 4.50

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 GRENADE	12.50
CAÏPIRINHA CITRON VERT, SUCRE DE CANNE, CACHAÇA	12.50

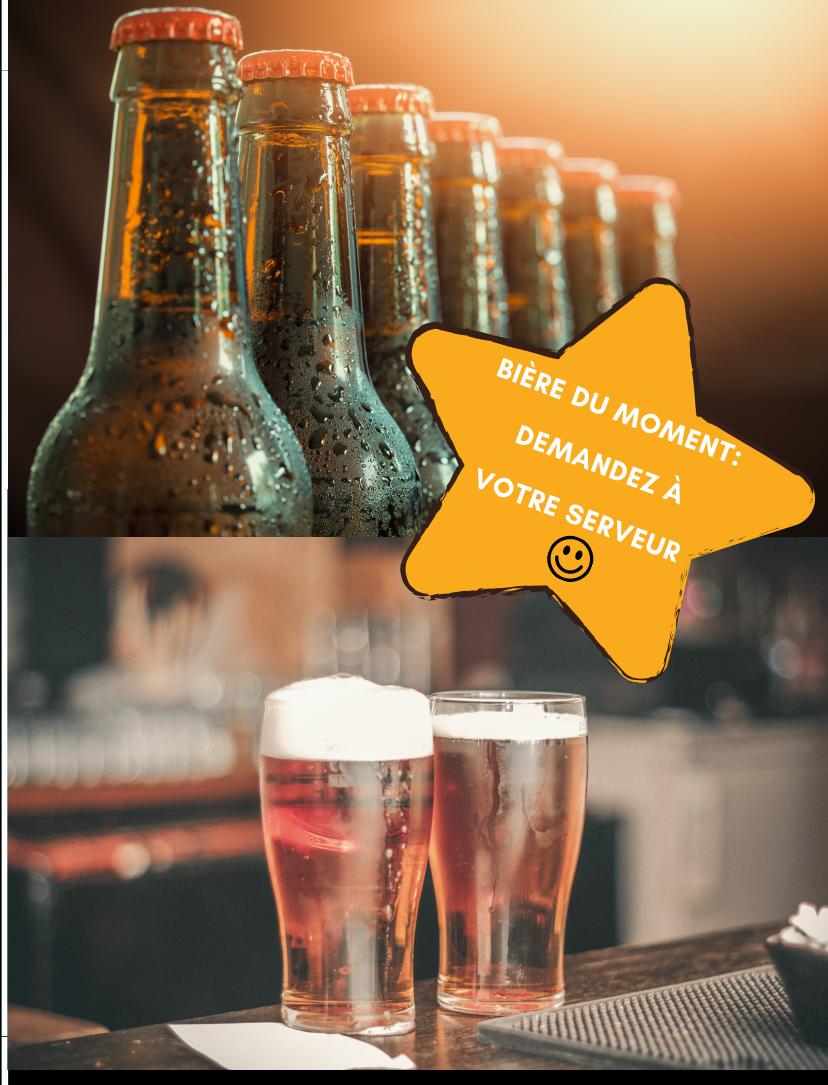
BIÈRES

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

BIÈRES PRESSION

3DL

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



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.-

PAÏEN (Traminer)

Accords: poisson cru, fromage

Heida, Gay, Chamoson 46.-

CHAMPAGNE

Brut, Laurent Perrier 49.-

Brut, Mumm 49.-

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

 Magnum 1.5L 114.-

Syrah, Cornalin, Gamay et Merlot

Modus Vivendi, Vidomne, St-Pierre-de-Clages

Cabernet, Merlot et Syrah

Crête d'or, Gay, Chamoson

Pinot noir, Cabernet Sauvignon, Diolinoir et Syrah

Volcan du Chêne, Philippoz Frères, Leytron

Cabernet Franc, Syrah, Diolinoir et Merlot

La Réserve, haut Médoc Sociando Mallet

 Cabernet Sauvignon, Merlot et Cabernet Franc

37.5 50cl 75cl

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, Sussex, Saillon 51.-

59.50

Saint-Sébastie, Neuchâtel 

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.-

54.-

Mandolé, Saillon 39.-

54.-

Petites Vertu, Schmaltzried & Fils, Chamoson 54.-

79.50

Azienda Agricola Bianchi, Tessin 

CABERNET SAUVIGNON (Cabernet Franc)

Accords: viande rouge, gibier

Marc-André Rossier, Saillon 35.-

