

BRASSERIE MENU

SPÉCIALITÉS DU JOUR

Zermatter jambon cru
avec pesto aux olives et grissini
12

Potage à la ratatouille
avec croûtons
8

Divers spécialités, salades
sauces et garnitures
12

Raclette fine avec accompagnement aigre
et pommes de terre

ou

Fondue au fromage
(nature, herbes, tomate ou curry)
35

Variation d'abricot du Valais
10

Menu complet
65

Spécialités

Cocktail de crevettes
18

Bouillabaisse
Potage de poisson français
(Plat principale)
43

Rumsteck aux oignons safranés,
légumes colorés et pommes de terre rôties
38

*L'eau «Grander» vitalisé Zermattoise de haute
qualité 1 litre avec ou sans glaçons 5.--*

NOTRE SOMMELIER VOUS RECOMMANDE

en verre

Vin Blanc

Fendant du Valais
Cave St-Pierre, Chamoson
7 dl 42 | 1 dl 6

Blanc de Mer,
Jean-René Germanier
7 dl 52 | 1 dl 7.50

Rosé

Dôle Blanche du Valais
Cave St-Pierre, Pentes Claires
7 dl 42 | 1 dl 6

Vin Rouge

Assemblage Beau Site
Syrah, Cornalin, Humagne Rouge
7.5 dl 65 | 1 dl 9

Dôle, Romane
Caves Orsat-Martigny
7.5 dl 49 | 1 dl 7

Santa Cecilia, Planeta,
Menfi, Sizilien [B]
7.5 dl 52.50 | 1 dl 7.50

*Dans notre carte des vins intéressante
vous trouverez des classiques et de
trouvailles de près et de loin.*