

THE *Lounge*

le Bar
le Bistrot

le Fumoir
by Davidoff

ouvert tous les jours
08h00 - 24h00



Propositions d'apéritifs et crus du mois au verre

Apéritifs

Martini, Campari, Cynar	4 cl	6.-
Anisés	4 cl	8.-
Sherry, Porto rouge ou blanc standard	4 cl	6.-
Le Kir (vin blanc, liqueur cassis)	10 cl	6.-
Le Kir Royal avec Prosecco	10 cl	10.-
Le Kir Royal avec Champagne	10cl	16.-
Aperol Spritz	10 cl	10.-

Champagne et Prosecco

Champagne Laurent Perrier brut	10 cl	14.-
Prosecco, Valdobbiadene DOCG	10 cl	8.-

Nos crus du mois au verre

Consultez notre ardoise ou laissez
vous conseiller par nos collaborateurs

Bonne dégustation et à votre santé



Portos

L'élaboration du porto

En cours de fermentation, on ajoute au moût sucré une quantité (environ 100 l d'alcool pour 400 l de vin) d'une eau-de-vie de vin le « brandy », titrant 77 % d'alcool. Le moment est crucial pour l'avenir du porto : trop tôt, et le vin sera lourd et pâteux, trop tard, il manquera de fruit et de rondeur. Nommé le mutage, cette opération a pour avantage de stopper la fermentation primaire, conservant du sucre au vin (ce qui apporte rondeur et fruité) pour lui éviter de devenir trop sec ou trop âpre ; elle renforce aussi son aptitude au vieillissement, lui conférant un corps plus puissant et un bouquet bien plus riche.

Nous vous proposons un choix de
Portos de différents vintages

Le verre de 5cl

15.-

Idéal pour accompagner vos cigares

Vin rouge doux naturel
Chai du Baron, Bramois

37,5cl

70.-



Boissons chaudes

Cafés

Nespresso <i>Ristretto-Espresso-Lungo-Decaffeinato</i>	4.30
Renversé, Cappuccino, Latte macchiato	4.50
Chocolat, Ovomaltine	4.50
Punch au rhum, vin chaud	7.50
Cafés arrosés (<i>Irish / Fertig / Amaretto / Baileys</i>)	12.00
Cafés aromatisés aux sirops Monin <i>(crème brûlée / cannelle / noisette / vanille / orgeat)</i>	5.00

Thés

Special T - le nouveau rituel du thé <i>Différentes arômes, demandez conseil à nos collaborateurs</i>	4.50
Infusions et autres thés	4.30



Eaux minérales et sodas

Eaux

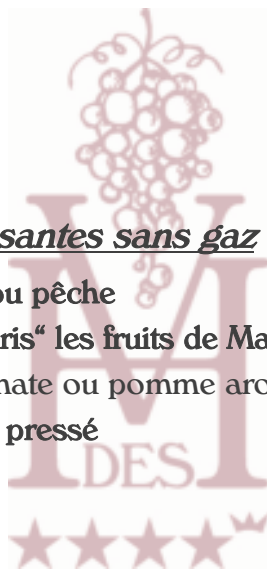
	<u>33 cl</u>	<u>50cl</u>	<u>75cl</u>
Valsér Classic	4.50	6.00	9.00
Valsér Silence	4.50	6.00	9.00

Boissons rafraîchissantes sans gaz

Thé froid citron ou pêche	33 cl	5.00
Nectar de fruits „Iris“ les fruits de Martigny abricot, poire, tomate ou pomme aromatisée	20 cl	5.00
Orange ou citron pressé	30 cl	8.00
	20 cl	6.00

Boissons rafraîchissantes avec gaz

Coca Cola, Coca zéro	33 cl	5.00
Orangina	25 cl	5.00
Rivella rouge ou bleu, Sprite	33 cl	5.00
Schweppes Tonic ou Bitter Lemon	20 cl	5.00
Jus de pomme Ramseier	33 cl	5.00
San Pellegrino Bitter, Crodino	10 cl	5.00
Red Bull	20 cl	6.00



Bières

Pression

Carlsberg draught	25 cl	4.00
	50 cl	7.00
Bière limonade	25 cl	4.00
	50 cl	7.00



Bouteilles

Blonde 25, bière du Valais	25 cl	4.50
Schneider Weisse	50 cl	9.00
Feldschlösschen sans alcool	33 cl	5.00
Valaisanne Ämrich, bière blanche	33 cl	8.00
Valaisanne Zwickel, bière de cave	33 cl	8.00



Vins ouverts

Blancs

Fendant / l'Orpailleur, Uvrier	10 cl	4.50
	50 cl	22.50
Johannisberg / Ch. Favre, Sion	10 cl	5.00
	50cl	25.00

Rosé

Œil-de-perdrix / Ch. Favre, Sion	10 cl	5.00
	50cl	25.00

Rouges

Gamay / Bétrisey, St Léonard	10 cl	6.00
	50cl	30.00
Dôle / Orpailleur Uvrier	10 cl	5.00
	50cl	25.00



Vins blancs et rosé en demi-bouteille

Fendant

L'Orpailleur Frédéric Dumoulin, Uvrier	37.5cl	18.-
Blanc des Reines A. & Chr. Bétrisey, St-Léonard	37.5cl	19.-
Dame de Sion Les fils de Ch. Favre, Sion	35cl	16.-

Johannisberg

Sonville A. & Chr. Bétrisey, St-Léonard	37.5cl	22.-
--	--------	------

Petite Arvine

L'Orpailleur Frédéric Dumoulin, Uvrier	37.5cl	25.-
---	--------	------

Rosé

Favi rosé, assemblage de cépages Les fils de Ch. Favre, Sion	37.5cl	25.-
---	--------	------



Vins rouges en demi-bouteille

Gamay

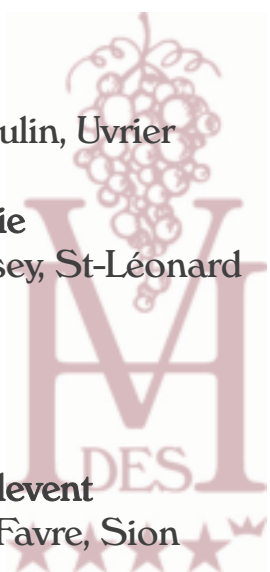
L'Orpailleur Frédéric Dumoulin, Uvrier	37.5cl	22.-
Gamay Belle Vie A. & Chr. Bétrisey, St-Léonard	37.5cl	24.-

Pinot Noir

Pinot Noir Hurlevent Les fils de Ch. Favre, Sion	37.5cl	24.-
Pinot Noir Cana A. & Chr. Bétrisey, St-Léonard	37.5cl	28.-

Dôle

Dôle Hurlevent Les fils de Ch. Favre, Sion	37.5cl	23.-
--	--------	------



Le choix de notre cave

Blancs

Fendant, Bétrisey St-Léonard	75 cl	40.00
Fendant, l'Orpailleur Uvrier	75 cl	42.00
Dame de Sion, Ch. Favre	70 cl	38.00
Johannisberg, Bétrisey St-Léonard	70 cl	49.00
Petite Arvine, l'Orpailleur Uvrier	75 cl	57.00
Heida, Hurlevent, Favre Sion	75 cl	49.00

Rouges

Gamay, l'Orpailleur Uvrier	75 cl	45.00
Gamay, Bétrisey St-Léonard	70 cl	44.00
Pinot Noir, Hurlevent, Ch. Favre Sion	75 cl	44.00
Dôle de Sion, Valéria, Varone Sion	75 cl	41.00
Cabernet Franc, l'Orpailleur Uvrier	75 cl	58.00
Merlot, l'Orpailleur Uvrier	75 cl	58.00

Nos collaborateurs vous renseigneront
volontiers sur notre grand choix de vins

Champagnes et autres bulles...

Champagnes

Fraîcheur, finesse et élégance Laurent Perrier brut	75cl la coupe	98.- 14.-
Epuré, subtil et aérien Laurent Perrier ultra brut	75cl	115.-
Généreux, harmonieux et finesse Laurent Perrier millésimé 2006	75cl	125.-
Unique par son histoire et son flacon Laurent Perrier cuvée rosé	75cl	145.-
L'emblème du goût Ruinart Ruinart blanc de blancs	75cl	150.-

Prosecco et vins mousseux

Prosecco Astoria Corderie	75cl	56.-
Valdobbiadene DOCG, Montello	la coupe	8.-
Brut de l'Orpailleur	75cl	72.-
Frédéric Dumoulin, Uvrier		

Apéritifs



Appenzeller / Fernet Branca	4 cl	8.00
Averna / Ramazzotti	4 cl	8.00
Martini / Campari	4 cl	6.00
Suze / Cynar	4 cl	6.00
Anisés	4 cl	8.00
Sherry / Porto	4 cl	6.00
Kir (vin blanc et liqueur cassis)	10 cl	6.00
Aperol Spritz	10 cl	10.00
Campari / Cynar avec jus d'orange	4 cl	10.00
Vodka / Gin / Whisky	4 cl	14.00
Long Drink (cola / jus / tonic)		

Eaux de vie et liqueurs

Eaux de vie

Abricotine / Williamine Morand	2 cl	8.00
Abricotine / Williamine douce Morand	2 cl	8.00
Génépi d'Anniviers	2 cl	8.00
Calvalais	2 cl	10.00
Calvalais 6 ans	2 cl	12.00
Vieille Prune Morin	2 cl	10.00
Cointreau / Grand Marnier	2 cl	12.00



Liqueur

Limoncello	4 cl	8.00
Baileys / Amaretto	4 cl	10.00
Marie Brizard	4 cl	12.00
Appenzeller / Fernet Branca	4 cl	8.00
Averna / Ramazzotti	4 cl	8.00



Grappa, Cognac et Armagnac

Grappa

Riserva	2 cl	12.00
Tignanello Antinori	2 cl	14.00
di Moscato	2 cl	10.00
di Barolo	2 cl	12.00

Cognac et Armagnac

Rémy Martin VSOP	2 cl	12.00
Rémy Martin XO	2 cl	22.00
Courvoisier / Hennessy	2 cl	12.00
Davidoff VSOP	2 cl	16.00
Davidoff XO	2 cl	22.00
Vieil Armagnac Paul du Vignau	2 cl	12.00
Vieil Armagnac Ferte de Partenay	2 cl	16.00

Rhum

Don Papa (Philippines)	2 cl	16.00
Flor de Caña (Nicaragua)	2 cl	14.00
Pampero (Venezuela)	2 cl	12.00



Spiritueux et Whisky

Spiritueux

Gin Gordons / Vodka Eristoff	4 cl	12.00
Bacardi / Havana Club	4 cl	12.00
Gin Hendrick's	4 cl	14.00

Whisky

J&B / Ballantines	4 cl	12.00
Jack Daniel's	4 cl	15.00
Johnnie Walker Red Label	4 cl	12.00
Johnnie Walker Black Label	4 cl	15.00
Glenmorangie Nectar d'Or 12 years	4 cl	18.00
Caol Ila 12 years	4 cl	18.00
Auchentoshan Tree Wood, American Oak ou 12 years old	4 cl	20.00

Classic Malts

Oban / Talisker / Lagavulin	4 cl	18.00
Glenkinchie / Cragganmore / Dalwhinnie		



Petite faim salée

Plats servis pendant les heures de service

(12h00 à 14h00 / 18h30 à 21h30)

Club Sandwich au poulet (poulet, œuf, tomates, salade, mayonnaise)	14.00
Club Sandwich au saumon fumé (saumon, œuf, tomates, salade, mayonnaise)	16.00
Plateau Asiatique (nem, rouleau de printemps, crevette panée, samossa, poisson pané, dim sum deli végétarien)	24.00
Hamburger du jour (pommes frites, salade verte)	25.00

Plats servis non-stop

(10h00 à 23h00)

Planchette valaisanne	27.00
Assiette de viande séchée	26.00
Assiette de fromages	15.00
Flammekueche tradition (lardons et oignons, 15 min. d'attente)	18.00
Flammekueche tradition végétarien (Emmental et poireaux, 15 min. d'attente)	18.00
Bruschetta (jambon et champignons, 15 min. d'attente)	14.00
Croque Monsieur (15 min. d'attente)	10.00
Sandwich (jambon cuit, fromage ou salami)	7.00
Sandwich valaisan (jambon cru ou viande séchée)	10.00

Petite faim sucrée

Servis de 11h30 à 22h00

Glaces

Boule de glace (divers arômes)	4.00
supplément chantilly	2.00
Coupe « Maison avec salade de fruit »	11.00
Coupe « Danemark »	12.00
Sorbet « Colonel »	12.00
Sorbet « Valaisan »	12.00
Café Glacé	11.00
Frappé (divers arômes)	8.00

Desserts maison

Salade de fruits frais avec chantilly	9.00
---------------------------------------	------





Davidoff

LOUNGE




HÔTEL MIGNÈS
Restaurant - Writing Lounge - Spa