

# HÔTEL **M** DES VIGNÈS <sup>★★★★</sup>

## *le Bistrot du Lounge*



**Vins ouverts | Boissons | Petite faim**  
*Offene Weine | Getränke | Snacks*  
*Open Wines | Drinks | Snacks*

**Heures d'ouverture Lounge-Bar : 15h - 22h30 | Heures de repas Bistrot du Lounge : 18h - 20h30**

**TVA 7,7% compris | No. CHE-342.201.014 | prix en CHF**

*Öffnungszeiten Lounge-Bar : 15h00 - 22h30 | Essenszeiten Bistrot du Lounge : 18h00 - 20h30*

*MwSt. 7,7% inbegriffen | Nr. CHE-342.201.014 | Preise in CHF*

*Lounge-Bar open daily: 3pm - 10.30pm | lunch and dinner Bistrot du Lounge : 6pm Grüezi- 8.30pm*

*VAT 7,7% inclusive | No. CHE-342.201.014 | prices in CHF*

## Apéritifs

<b>Martini - Campari - Cynar- Anisés - Suze</b>	4 cl	8
<b>Sherry - Porto rouge ou blanc</b>	4 cl	6
<b>Le Kir</b> vin blanc - liqueur cassis	10 cl	6
<b>Le Kir Royal</b> avec Prosecco	10 cl	10
<b>Le Kir Royal</b> avec Champagne	10 cl	16
<b>Aperol / Hugo Spritz</b>	10 cl	10
<b>Champagne</b> Laurent Perrier brut	10 cl	14
<b>Prosecco</b> Valdobbiadene DOCG	10 cl	8

## Vins blancs (10cl)

<b>Fendant</b> A. & Chr. Bétrisey - St-Léonard	4.5
<b>Johannisberg</b> A. & Chr. Bétrisey - St-Léonard	5

## Vins rosés (pinot noir, gamay et syrah 10cl)

<b>Rosé élégance</b> A. & Chr. Bétrisey - St-Léonard	5
--	---

## Vins rouges (10cl)

<b>Léon - le vin du patron</b> Dôle AOC Valais revisitée...	5
<b>Gamay</b> A. & Chr. Bétrisey - St-Léonard	6

## Les crus sélectionnés du moment (10cl)

### **Cave Chai du Baron - Bramois**

<b>Petite Arvine</b>	7
<b>Heida</b>	8
<b>Rosé de Syrah</b>	7.5
<b>Gamay Noir</b>	6.5
<b>Merlot</b>	9

### Cafés et thés

Nespresso	4.3
<i>Ristretto-Espresso-Lungo-Decaffeinato</i>	
Renversé-Cappuccino	4.5
Latte macchiato	4.5
Chocolat - Ovomaltine	4.5
Punch au rhum - vin chaud	7.5
Cafés arrosés	12
Infusions et autres thés	4.3

### Eaux

	33 cl	50cl	80cl
Arkina verte gazeuse	4.5	6	9
Arkina bleu naturelle	4.5	6	9

### Boissons rafraîchissantes sans gaz

Thé froid citron ou pêche	33 cl	5
Nectar de fruits „Iris“	20 cl	5
<i>Abricot-poire-tomate-pomme aromatisée</i>		
Orange ou citron pressé	30 cl	8

### Boissons rafraîchissantes avec gaz

Coca Cola - Coca zéro	33 cl	5
Sinalco - Rivella rouge - bleu	33 cl	5
Schweppes Tonic	20 cl	5
Bitter Lemon	20 cl	5
Jus de pomme Ramseier	33 cl	5
San Pellegrino Bitter - Crodino	10 cl	5
Red Bull	20 cl	6

### Bières pression

Valaisanne spéciale	25 cl	4
	50 cl	7
Bière limonade	25 cl	4
	50 cl	7

### Bières en bouteilles

Blonde 25 - bière du Valais	25 cl	4.5
Schneider Weisse	50 cl	9
Feldschlösschen sans alcool	33 cl	5
Ämrich - bière blanche	33 cl	8
Zwickel - bière de cave	33 cl	8
Pale Ale	33 cl	8

### Bitters

Averna / Ramazzotti	4 cl	8
Appenzeller / Fernet Branca	4 cl	8
Campari / Cynar avec jus d'orange	4 cl	10

### Grappa

Fior di Vite	2 cl	6
--------------	------	---

Barrique Barbera, Amarone	2 cl	10
Tignanello, Poli, Nonino	2 cl	14

### Eaux de vie

Abricotine / Williamine	2 cl	8
Abricotine / Williamine douce	2 cl	8
Génépi d'Anniviers	2 cl	8
Calvalais	2 cl	10
Calvalais 6 ans	2 cl	12
Vieille Prune Morin	2 cl	10
Cointreau / Grand Marnier	2 cl	12
Chartreuse verte	2 cl	12

### Liqueur

Limoncello artisanal	4 cl	8
Baileys / Amaretto	4 cl	10
Marie Brizard	4 cl	12
Averna / Ramazzotti	4 cl	8
Get 27	4 cl	8

### Cognac et Armagnac

Rémy Martin VSOP	2 cl	12
Rémy Martin XO	2 cl	22
Courvoisier / Hennessy	2 cl	12
Davidoff VSOP	2 cl	16
Davidoff XO	2 cl	22
Vieil Armagnac	2 cl	12

### Spiritueux et Longdrinks

Gin Gordons / Vodka Eristoff	4 cl	10
Gin Hendrick's	4 cl	14
Rhum Bacardi	4 cl	10
Havana Club Añejo	4 cl	12
Ballantines	4 cl	10
Johnny Walker / J&B	4 cl	10
Long Drink (cola/jus/tonic)	4 cl	14

### Whisky

Jack Daniel's	4 cl	15
Johnnie Walker Black Label	4 cl	15
Glenmorangie Nectar d'Or 12 years	4 cl	18
Caol Ila 12 years	4 cl	18
Auchentoshan Tree Wood	4 cl	20
American Oak ou 12 years old		
Oban / Talisker / Lagavulin	4 cl	18
Glenkinchie / Cragganmore	4 cl	18
Dalwhinnie	4 cl	18

### Rhum Reserva

Don Papa (Philippines)	2 cl	16
Flor de Caña (Nicaragua)	2 cl	14

# Petite faim salée ou sucrée

## Plats servis dans l'après-midi

(15h00 à 20h30)

<b>Club Sandwich au poulet</b> (poulet, œuf, tomates, salade, mayonnaise)	15.00
<b>Club Sandwich au saumon fumé</b> (saumon, œuf, tomates, salade, mayonnaise)	16.00
<b>Sandwich Tradition</b> (jambon cuit, fromage, charcuterie ou salami)	8.00
<b>Sandwich valaisan</b> (jambon cru ou viande séchée)	10.00
<b>Planchette valaisanne</b>	18.00 / 26.00
<b>Assiette de viande séchée</b>	19.00 / 27.00
<b>Assiette de fromages</b>	15.00
<b>Flammekueche tradition</b> (lardons et oignons, 15 min. d'attente)	18.00
<b>Plateau asiatique</b> (pour 2 pers.) (nem, rouleau de printemps, crevette panée, samossa, poisson pané, dim sum)	24.00
<b>Guacamole &amp; toasted bred</b>	12.00
<b>Beef-tartare &amp; toasted bred</b>	19.00

## Glaces

(15h00 à 20h30)

<b>Boule de glace (divers arômes)</b>	4.00
supplément chantilly	2.00
<b>Coupe « Des Vignes » avec salade de fruit</b>	11.00
<b>Coupe « Danemark »</b>	10.00
<b>Sorbet « Colonel »</b>	15.00
<b>Sorbet « Valaisan »</b>	15.00
<b>Café Glacé</b>	10.00
<b>Frappé (divers arômes)</b>	10.00
<b>Salade de fruits frais avec chantilly</b>	9.00
<b>Glace pour enfant Cocoon Mio</b>	6.00

## De notre Pâtisserie

(15h00 à 20h30)

<b>Tarte fine aux pommes</b> et sa glace vanille	12.00
<b>Crème brûlée</b> de saison	12.00
<b>Coulant au chocolat</b> et sa glace vanille	14.00