HÔTEL DES VIGNES ★★★★

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

Martini - Campari - Cynar- Anisés - Suze	4 cl	8
Sherry - Porto rouge ou blanc	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	10 cl	16
Aperol / Hugo Spritz	10 cl	10
Champagne Laurent Perrier brut	10 cl	14
Prosecco Valdobbiadene DOCG	10 cl	8

Vins blancs *(10cl)*

Fendant A. & Chr. Bétrisey - St-Léonard	4.5
Johannisberg A. & Chr. Bétrisey - St-Léonard	5

Vins rosés *(pinot noir, gamay et syrah10cl)*

Rosé élégance A. & Chr. Bétrisey - St-Léonard	5

Vins rouges *(10cl)*

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

Les crus sélectionnés du moment *(10cl)*
Cave Chai du Baron - Bramois

Petite Arvine	7
Heida	8
Rosé de Syrah	7.5
Gamay Noir	6.5
Merlot	9

Cafés et thés

Nespresso *Ristretto-Espresso-Lungo-Decaffeinato*	4.3
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“ Abricot-poire-tomate-pomme aromatisée	20 cl	5
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)

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

Glaces

(15h00 à 20h30)

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

De notre Pâtisserie

(15h00 à 20h30)

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