



Old Classic Bar

La Barrique

Les petites faims

POUR COMMENCER

Salade de mesclun et crudités <i>Salat von Mesclun und rohes Gemüse</i>	13. -
Assiette assortie de spécialités Valaisannes, pain de seigle AOC <i>Walliser Trockenfleisch- und Käsespezialitäten mit Roggenbrot AOC</i>	31. -
Gaspacho andalou, Huile d'olive au basilic <i>Andalusische Gaspacho, Basilikum Olivenöl</i>	17. -
Burger des Alpes « 100% bœuf » et frites <i>Alpen Burger "100% Rindfleisch" und Pommes frites</i>	28. -
Wrap au saumon & avocat, pommes frites <i>Lachs und Avocado- Wrap, Pommes Frites</i>	26. -
Club Sandwich traditionnel et frites <i>Traditioneller Club Sandwich und Pommes Frites</i>	18.-/27.-

EN SUITE

Penne à la Napolitaine <i>Neapolitanische Penne</i>	19. -
Lasagne végétarienne <i>Vegetarische Lasagne</i>	27. -
Suprême de volaille, salade et frites <i>Hühnerbrust, Salat und Pommes Frites</i>	28. -
Filet de poisson selon arrivage rôti, sauce persillée, frites et salade <i>Gebrautes Fischfilet nach der Ankunft, Petersiliensauce, Pommes Frites und Salat</i>	35.-

POUR FINIR

Affogato al café»	11.-
Crèmes glacées et sorbets « Maison », Tuiles aux amandes <i>Hausgemachtes Rahmeis, Mandelgebäck</i>	3.50.-/Boule

Gâteau du jour <i>Tageskuchen</i>	9.-
Salade de fruits de la saison <i>Saisonaler Fruchtsalat</i>	10.-
Sélection de fromages du chef, Miel de la région et pain aux fruits <i>Käseauswahl vom Küchenchef, Honig aus der Region und Obstbrot</i>	16.-/19.-

Notre sélection de vins au verre

Les Blancs :

Fendant de Sion, Cave Fin Bec	7.-
Johannisberg Vieilles vignes, P.M. Carruzzo	11.-
Petite Arvine Excelsus, J.C. Favre	12.-
Heida « Les Pyramides », Diego Mathier	9.50.-
Chardonnay Barrique, Cave Fin Bec	10.-

Les Rouges :

Pinot Noir Bugergemeinde	8.-
Cornalin, Fernand Cina	11.-
Villa Gresti, Tenuta San Leonardo	12.-
Faugères « Boréas », Abbots & Delaunay	10.-

Le Rosé :

Château d'Anglès, Eric Fabre	8.-
------------------------------	------------