



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. -
Soupe de Potimarron et Champignons des bois <i>Kürbis und Pilzen Suppe</i>	17. -
Burger des Alpes « 100% bœuf » et frites <i>Alpen Burger "100% Rindfleisch" und Pommes frites</i>	28. -
Croque Monsieur, pommes frites <i>Croque Monsieur, Pommes Frites</i>	26. -
Club Sandwich traditionnel et frites <i>Traditionelerl Club Sandwich und Pommes Frites</i>	18.-/27.-

### EN SUITE

---

Penne à la Napolitaine <i>Neapolitanische Penne</i>	19. -
Lasagne au Ragoût Bolognese <i>Lasagne mit Bolognese Sauce</i>	28.
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>Gebratenes Fischfilet nach der Ankunft, Petersiliensauce, Pommes Frites und Salat</i>	35.-

### NOS PIZZAS A PARTAGER

---

Parts de Pizza Margherita Classique <i>Pizza Margherita Stück mit Mozzarella</i>	14.-
Parts de Pizza Margherita avec mozzarella de Bufflonne <i>Pizza Margherita Stück mit mozzarella di buffala</i>	18.-

Parts de Pizza avec Burrata des Pouilles  
& Truffe noire de Norcia **36.-**  
*Pizza Stück mit Puglia burrata und Norcia schwarzer trüffel*

Foccacia au romarin, mozzarella jambon cru du  
Valais, roquette et tomates cerise **22.-**  
*Foccacia mit rosmarin, mozzarella, walliser speck,  
Rucola und kirschtomate*

## POUR FINIR

---

Affogato al café **11.-**

Crèmes glacées et sorbets « Maison »,  
Tuiles aux amandes **3.50.-**  
/Boule  
*Hausgemachtes Rahmeis, Mandelgebäck*

Gâteau du jour **9.-**  
*Tageskuchen*

Salade de fruits de la saison **10.-**  
*Saisonalers Fruchtsalat*

Sélection de fromages du chef,  
Miel de la région et pain aux fruits **16.-/19.-**  
*Käseauswahl vom Küchenchef,  
Honig aus der Region und Obstbrot*

## 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.-**

Châteauneuf Du Pape "Le Miocène", A Jaume **15.-**

### Les Rouges :

---

Pinot Noir Bugergemeinde **8.-**

Cornalin, Fernand Cina **11.-**

Valetta, Antico Podere Gagliole **12.-**

Crozes Hermitage, Yann Chave **10.-**

### Le Moelleux :

---

Gewurtztraminer Flétri, P.M Carruzzo **14.-**