



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. -
Gazpacho andaloux <i>Andalusisches Gazpachcho</i>	17.-
Burger des Alpes « 100% bœuf » et frites <i>Alpen Burger "100% Rindfleisch" und Pommes frites</i>	28. -
Wrap au saumon et crème d'avocat et ses frites <i>Wrap mit Lachs und Avocadocreme & Pommes frites</i>	24.-
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 & 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.-

NOTRE SELECTION DE PIZZA

Pizza Margherita Classique <i>Pizza Margherita</i>	17.-
Margherita salami <i>Margherita mit Salami</i>	20.-

Margherita, jambon blanc & champignons <i>Margherita mit weissem schinken und pilzen</i>	22.-
Mozzarella, jambon cru & roquette <i>Mozzarella rohschinken und rucola</i>	26.-
Burrata, tomates cerise & anchois de Sicile <i>Burrata, kirschtomaten und sizilianische sardellen</i>	33.-
Mozzarella, roquette, tomates cerise & copeaux de parmesan affiné 24 mois <i>Mozzarella, Rucola, Kirschtomaten- und Parmesanspäne 24 Monate</i>	29.-

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, Denis Mercier	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.-