

## VINS SUISSE

### VIN BLANC OUVERT

	dl	5dl
Fendant AOC de Sierre	4.60	23.00
Johannisberg AOC	5.00	25.00
Vully blanc Côtelines / DOMAINE DE CHAMBAZ	4.60	23.00

### VIN BLANC

	btl
Fendant AOC de Sierre	42.00
Johannisberg AOC / CÉPAGE SYLVANER	46.00
Petite Arvine AOC / LES SEILLES, FULLY	60.00
Heida AOC, La Leyraz / CÉPAGE SAVAGNIN	60.00
Vully blanc Côtelines / DOMAINE DE CHAMBAZ	44.00
Traminer du Vully / DOMAINE DE CHAMBAZ	80.00

### VIN ROSÉ

	dl	5 dl	btl
Dôle Blanche AOC Valais	4.60	23.00	-
Nez Noir AOC / MERLOT, SYRAH, GAMARET	-	-	44.00

### VIN ROUGE OUVERT

	dl	5 dl
Dôle AOC	4.40	23.00
Vully, Pinot Noir / DOMAINE CHAMBAZ	4.40	23.00

### VIN ROUGE

	1/2 btl	btl
Pinot Noir AOC / COTEAUX DE SIERRE	-	44.00
Nez Noir AOC / MERLOT, SYRAH, GAMARET	-	46.00
Syrah AOC Créta-Plan	-	60.00
Château Lichten AOC / CORNALIN, HUMAGNE, SYRAH	-	60.00
Cornalin AOC / DOMAINE MONTIBEUX	-	60.00
Tourmentin AOC / DOMAINE ROUVINEZ	42.00	65.00
Cœur du Domaine AOC / CORNALIN, HUMAGNE, SYRAH	-	85.00
Vully Pinot Noir / DOMAINE DE CHAMBAZ	-	46.00
Vully, Roches Grises / DOMAINE DE CHAMBAZ	-	55.00

ASS. GALOTTA, MARA, PINOT NOIR

## VIN ROUGE ÉTRANGER

	1/2 btl
Château Castera CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR	FRANCE 35.00

	btl
Barbera D'Alba Vigna'd Pierin	ITALIE 55.00
Château Neuf du pape DOMAINE L'ABBÉ DÎNE	FRANCE 85.00
Château Castera CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR	FRANCE 65.00
Château Lagrange St-julien 3 <sup>e</sup> CRU CLASSÉ (SELON DISPONIBILITÉ)	FRANCE 140.00

# CARTE

Bol de salade du buffet	6.00
Grande salade du buffet	14.00
Bruschetta italienne	14.00
Assiette froid d'Epagny	28.00

### MENU DU JOUR AVEC SALADE 18.50

Roastbeef SERVI AVEC FRITES, BOUQUET DE SALADE ET SAUCE TARTARE	25.00
Feuilleté aux champignons et morilles	25.00
Fondue moitié-moitié 50 % GRUYÈRE AOP ET 50% VACHERIN AOP SERVI AVEC PATATES ET PAIN	26.00
Burger Fribourg-Gottéron PAIN AOP, GRUYÈRE AOP, VIANDE BŒUF ET VEAU (160 GR) OIGNONS CONFITS SAFRANÉS, SERVI AVEC FRITES	25.00
Steak de bœuf SERVI AVEC FRITES, LÉGUMES FRAIS	25.00
Suggestion du dragon	16.00
Suggestion minute	24.00
Suggestion du Chef	30.00

### UNIQUEMENT SUR RÉSERVATION

FONDUE CHINOISE BŒUF, POULET, SERVI AVEC FRITES ET PETITE SALADE	42.00
---	-------

	ENFANTS	ADULTES
Pâtes du dragon	12.00	16.00
Pâtes nature au beurre	10.00	-
Chicken nuggets et frites	14.00	16.00
½ Menu du jour (EN SEMAINE UNIQUEMENT)	14.00	-

## DESSERTS

Dessert du jour	5.50
Meringue glacée, crème double	12.00
Proposition de la semaine	10.00



# SPORTCAFÉ

## MINÉRALES SPORTIFS ET BOUTEILLES

<b>SPORTIF AU VERRE</b>	2 dl	3 dl	5 dl
Nestea, Henniez (bleu / vert), Coca-Cola, Fanta	<b>3.80</b>	<b>4.20</b>	<b>5.50</b>

### MINÉRALES

Coca-Cola	3.3 dl	<b>5.00</b>
Coca-Cola Zero	3.3 dl	<b>5.00</b>
Jus de pomme Ramseier	3.3 dl	<b>5.00</b>
Rivella rouge	3.3 dl	<b>5.00</b>
Granini orange	2.0 dl	<b>5.00</b>
Henniez verte / bleu	1L	<b>10.00</b>
Red Bull	2.5 dl	<b>6.00</b>
San bitter	1 dl	<b>5.00</b>
Sanpellegrino Acqua Tonica	2 dl	<b>5.00</b>
Sanpellegrino Aranciata Bio	2 dl	<b>5.00</b>
—		
Sirops Morand	3 dl	<b>2.00</b>

<b>BOISSON À L'EMPORTER</b>	(PET)	
Coca-Cola, Henniez, Fanta, Thé froid, Jus de pomme	5 dl	<b>4.50</b>

## CAFÉS, CHOCOLAT ET THÉS

Café, espresso, ristretto		<b>4.20</b>
Latte Macchiato		<b>4.80</b>
Cappuccino		<b>4.80</b>
Renversé		<b>4.40</b>
Café viennois		<b>5.00</b>
Chocolat viennois		<b>5.00</b>
Ovo / Chocolat froid		<b>4.20</b>
Chocolat chaud ou froid	2.5 dl	<b>4.20</b>
Verre de lait	3 dl	<b>3.50</b>
Thé		<b>4.20</b>

## CHAMPAGNE / MOUSSEUX

	FLÛTE	BTL
Laurent Perrier	—	<b>100.00</b>
Prosecco	<b>9.00</b>	<b>45.00</b>

## BIÈRES

<b>PRESSION</b>	2 dl	3 dl	5 dl
Cardinal blonde	<b>4.00</b>	<b>4.90</b>	<b>6.50</b>
Cardinal blanche	<b>4.20</b>	<b>5.00</b>	<b>6.60</b>
Bière saisonnière	<b>4.20</b>	<b>5.00</b>	<b>6.60</b>
Valaisanne Pale Ale	<b>4.70</b>	<b>5.40</b>	<b>7.50</b>

### BOUTEILLES

Cardinal sans alcool	3.33 dl	<b>5.50</b>
Eve	2.75 dl	<b>6.00</b>
Cidre Somersby Apple	3.33 dl	<b>6.00</b>

## SPIRITUEUX

Abricot <small>LA VALADIÈRE</small>	37.5°	2 cl	<b>7.00</b>
Reine Margot Williams <small>LA VALADIÈRE</small>	37.5°	2 cl	<b>7.00</b>
Amaretto Isola Verde	28°	4 cl	<b>6.00</b>
Limoncello	28°	4 cl	<b>6.00</b>
Baileys Irish Cream	17°	4 cl	<b>8.00</b>
Calvados <small>DU PAYS DE L'AUGE MORIN</small>	40°	2 cl	<b>8.00</b>
Grappa Barolo blanche	41°	2 cl	<b>7.00</b>
Grappa Amarone brune	41°	2 cl	<b>9.00</b>
Kirsch	37.5°	2 cl	<b>6.00</b>
Pommes	37.5°	2 cl	<b>6.00</b>
Pruneaux	40°	2 cl	<b>6.00</b>
Ricard	45°	2 cl	<b>4.50</b>
Vieille prune Morin	40°	2 cl	<b>8.00</b>
Gin Escape 7	40°	4 cl	<b>10.00</b>
Gin Fluère (sans alcool)	—	4 cl	<b>8.00</b>
Martini	15.5°	4 cl	<b>6.00</b>
Rhum Escape 7 (blanc)	40°	4 cl	<b>10.00</b>
Rhum Escape 7 (brun) <small>ANEJA RESERVA</small>	40°	4 cl	<b>12.00</b>
Suze	20°	4 cl	<b>6.00</b>
Tequila Sierra	38°	4 cl	<b>10.00</b>
Tequila Antiquo Aneja	38°	4 cl	<b>14.00</b>
Vodka Xellent swiss vodka	40°	4 cl	<b>12.00</b>
Vodka	40°	4 cl	<b>10.00</b>
Cognac Godeau XO	40°	4 cl	<b>12.00</b>
Whisky Clan Fraser <small>(SINGLE MALT)</small>	40°	4 cl	<b>10.00</b>
Whisky Glenfarclas 10 ans <small>(SINGLE MALT)</small>	40°	4 cl	<b>14.00</b>
Whisky Glenfarclas 15 ans <small>(SINGLE MALT)</small>	46°	4 cl	<b>15.00</b>
—			
Spritz		COCKTAIL	<b>8.00</b>
Dragon Mule		COCKTAIL	<b>12.00</b>