

BIENVENUE

*Nous vous souhaitons un excellent moment de découverte culinaire, où saveurs et convivialité se rencontrent pour ravir vos sens.
Bon appétit*

VIEUX VALAIS





ENTRÉES

PETIT GRAND

PLANCHETTE DE VIANDE SÉCHÉE 21 31

PLANCHETTE DE CHARCUTERIE ET FROMAGE DU VALAIS 23 34

Viande séchée, jambon cru, lard, saucisson, fromage d'alpage

TRIO DE BRUSCHETTAS 13.90

TERRINE DE CAMPAGNE À L'ANCIENNE 13

Salade verte, chutney, brioche

CREME DE LÉGUMES 12

CREME DE COURGE 12

PAIN LIBANAIS, BASILIC , PIMENT 10.90



SALADES

PETIT GRAND

SALADE VERTE 8 13.50

SALADE VERTE & TOMATES CERISES 9

SALADE MÊLÉE 10 17

SALADE GOURMANDE 19 29

Fois gras maison, magret canard fumé, salade verte, chutney et sa brioche

SALADE EXOTIQUE 19 29

Gambas sur lit de salade, fruits exotiques, sauce au curry et son pain papadum



RÖSTIS NATURE 17.50

Supplément avec accompagnements:

*Fromage
d'alpage 4.-*

Lard 2.50

Tomates 1.50

Oeufs 2.50

Chèvre 3.-

CROÛTE AU FROMAGE D'ALPAGE 19.-

Supplément avec accompagnements:

Jambon 2.00

Tomates 1.50

Oeufs 2.50

FONDUE

LA CLASSIQUE

29/pers.

Servie avec du pain

Supplément pommes de terre

4/pers.

À LA TOMATE

31/pers.

Servie avec des pommes de terre

RACLETTE FORMAGE D'ALPAGE

(LES MERCREDIS ET JEUDIS SOIR)

MENU RACLETTE

48

- *Petite ardoise avec viande séchée, saucisson paysan, jambon cru, lard sec*
- *Fromage d'alpage à discrédition avec pommes de terre et cornichons*
- *1 boule de glace "arrosée" ou dessert du jour*

RACLETTE À DISCRÉTION

31,50

PORTION DE RACLETTE

5



LES VIANDES

TARTARE DE BOEUF	100G	23
<i>Avec toasts et frites suisses</i>	150G	33
	300G	45
 AFTERSKY BURGER		33
<i>Pain multigrains, boeuf haché, lardons, fromage à raclette, tomates, ketchup, laitue, roquette, servi avec frites suisses</i>		
 ESCALOPE VIENNOISE (VEAU)		36
<i>Röesti salade</i>		
 BLANQUETTE DE VEAU À L'ANCIENNE		36
<i>Frites, légumes</i>		
 CIVET DE CHEVREUIL DU PAYS		39
<i>Frites, légumes</i>		



LES PIERRADES

PIERRADE D'ENTRECÔTE DE BOEUF DIAMANT	180G	43
<i>Servie avec beurre café de Paris fait maison, légumes et frites</i>	280G	50
 PIERRADE DE CÔTE DE CERF	180G	44
<i>Beurre café paris fait maison</i>	280G	52
 SOURIS D'AGNEAU ET SA SAUCE		36
<i>Frites, légumes (15 minutes)</i>		

DEMANDEZ NOTRE SUGGESTION DU MOMENT

220/250G



PÂTES

PÂTES BOLOGNAISE

26

TAGLIATELLE CARBONARA

29

Crème, lard, oeuf (facultatif), parmesan

MACARONI MONTAGNARD

28

Oignon, crème, lard (facultatif), fromage d'alpage



POISSON

POISSONS FRAIS SELON ARRIVAGE

39

BROCHETTES DE GAMBAS AUX SENTEURS D'ORIENT

36

Gambas grillées avec herbes hachées, ail, dés de tomates, gingembre, sambal oelek et zeste de citron



VEGETARIEN

AFTERSKY BURGER 2.0

27

Pain multigrains, burger végétarien, fromage à raclette, tomate, ketchup, laitue, roquette, servi avec frites suisse

LASAGNE VEGAN

25

Légumes, lait soja, tomate, parmesan (facultatif)



PIZZAS

	PETIT	GRAND
4 FROMAGES <i>Parmesan, mozzarella, gorgonzola, chèvre</i>	17	22
4 SAISONS <i>Jambon blanc, champignons, olives, artichauts</i>	18	23
LA MONTAGNARDE <i>Lardons, oignons, crème, fromage à raclette</i>	17,50	22,50
LE VIEUX VALAIS <i>Chorizo, poires caramélisées, gorgonzola, tomates, roquette, crème de balsamique</i>	19	25
LE BONBON DE L'AFTERSKY <i>Calzone avec brie, mozzarella et sauce tomate, servie sur lit de roquette et tomates, recouverte de jambon cru</i>	19	25
LA TOURTE <i>Crème, pommes de terre, oignons, lardons, fromage à raclette</i>	19	25
PIZZA AUX FRUITS MER <i>Tomate, mozzarella, fruit mer</i>	19	25

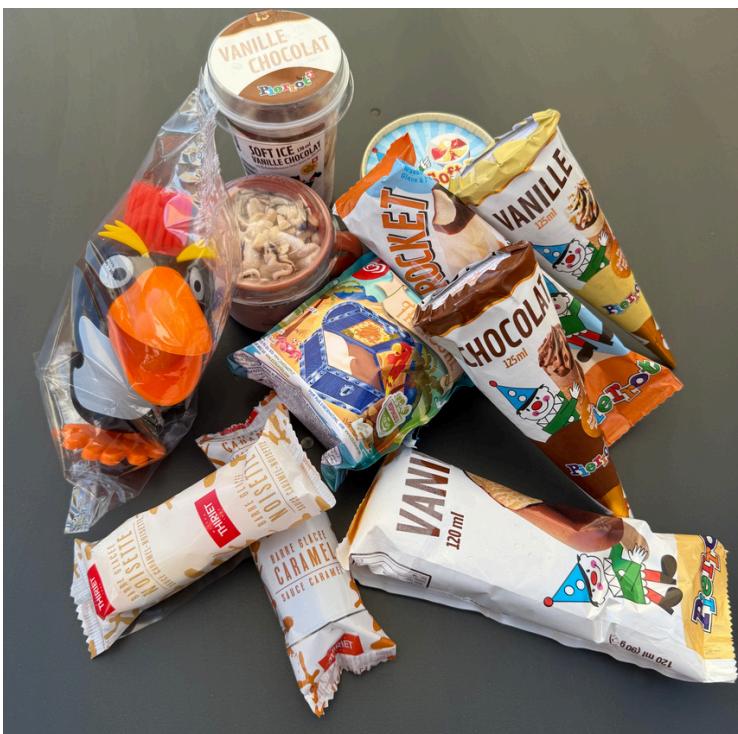
****POUR LES PIZZAS À COMPOSER MERCI DE CONSULTER LA PETITE CARTE****



POUR LES P'TITS LOU

	PETIT	GRAND
ASSIETTE DE FRITES SUISSES	7.50	13.50
CHICKEN NUGGETS, FRITES SUISSES & SALADE	14.50	20.50
ASSIETTE DE LÉGUMES	9.90	16
PÂTES FRAÎCHES AVEC SAUCE BOLOGNAISE	16	20
STEAK HACHÉ, FRITES SUISSES & SALADE	20.50	

DESSERTS POUR LES P'TITS



6.90 CHF
SAUF FUSÉE 4.-



DESSERTS

MOELLEUX AU CŒUR COULANT DE TOBLERONE

*Notre coup de cœur! Une avalanche chocolatée,
moelleux et coulant, servi avec sa boule de glace (15 minutes)*

15

STRUDEL AUX POMMES ET SA GLACE

15

SUGGESTION SUCRÉE DE LA SEMAINE

12

TARTE MAISON

10

*Essayez nos succulentes tartes maison! Demandez la saveur
du moment à votre serveur(euse)*

PIZZA AU NUTELLA

13

*Délicieuse pizza-dessert tartinée de Nutella et saupoudrée
d'éclats de noisettes et pistaches. Un vrai régal !!!!*



LES GLACES

LA BOULE

3.90

ABRICOT, CAFÉ, CARAMEL, CHOCOLAT, CITRON, FRAISE,
NOIX DE COCO, POIRE, STRACCIATELLA, VANILLE, FRAMBOISE, PISTACHE

Supplément Chantilly **1.90**

Supplément chocolat **1.90**

NOS COUPES GLACÉES

LA COUPE DANEMARK

12.50

Glace vanille, sauce chocolat, Chantilly

LE BAILEYS GLACÉ

13.90

Glace vanille, glace café, Baileys

LA MERINGUE GLACÉE

12.50

Glace vanille, glace fraise, meringue, Chantilly

LE CAFÉ GLACÉ

11.90

Glace café, espresso, Chantilly

L'ABRICOT*

9.90

1 boule de sorbet à l'abricot, eau-de-vie d'abricot

LA WILLIAMS*

9.90

1 boule de sorbet à la poire, eau-de-vie de poire Williams

LE COLONEL

9.90

1 boule glace citron, vodka liqueur (2 boules +3.90)

LE FRAPPÉ

8.50

Frappé avec la saveur de votre choix

*Supplément pour 2 boules: 3.90



CAFETERIA

CARAFE D'EAU	2
CAFÉ / ESPRESSO / THÉ	3.90
CAPPUCCINO	4.40
CHOCOLAT CHAUD (OVOMALTINE OU CAOTINA)	5
CHOCO VIENNOIS	5.50
LAIT FROID 2 DL	3.50
RENVERSÉ	4.40
GROG AU RHUM	5



THÉS SPÉCIAUX **4.90**

Aurora Nature (*Thé noir, raisin, pétales de rose, mangue*)

Claire de Lune (*Mélisse, basilic, feuilles d'oranger, souci, rose, lavande*)

Éclat de rire (*Papaye, ananas, fraises, framboise, pétales de rose, raisin secs*)

Panier de fraises (*Hibiscus, cynorhodon, pommes, fraises*)

Pleine forme (*Tilleul, camomille, verveine, menthe, poivrée, cynorhodon*)

Provence nature (*Thé vert, fraises, souci, lavande*)

Thé hivernal