

Elaborée avec soin, à base de produits locaux, notre **carte des mets** saura vous enchanter avec ses produits du terroir.

A partir du mois de septembre jusqu'à fin octobre, nous vous proposerons **notre carte de chasse** et son menu de dégustation.

Jean-Philippe et son équipe, vous souhaitent la bienvenue à 1778 m d'altitude!

## Boissons

Sportifs	2dl	3dl	5dl
Eau gazeuse	2.50	3.--	4.--
Cola, limonade, etc.	3.50	4.50	5.50

Café - Thé	3.80
Jus de fruits "Michel"	4.50
Jus de fruits du Valais	5.40
Bière pression	4.20
Bière Blonde 25	4.--
Bière Blanche 25 cl	4.50
Alcools forts et apéritifs	sur demande

## Nos Crus

Vin Blanc	1dl	37.5 cl	50cl	75cl
Fendant	4.--	14.--	20.--	30.--
Johannisberg	5.--		24.--	35.--
La Coquine	5.--		24.--	
Petite Arvine				43.--
Cuvée Florence				39.--
Heida				43.--

Vin Rosé-Rouge	1dl	37.5 cl	50cl	75cl
Œil de perdrix	5.--		24.--	35.--
Gamay "Gaya"	4.50	14.--		
Pinot Emprée	5.--	14.--	24.--	35.--
Dôle	4.--		20.--	
Syrah				42.--
Onyx Noir				40.--
Diolinoir				45.--
Humagne Rouge				45.--

RESTAURANT

du barrage  
**de Zeuzier**

Ouvert de mi-juin - octobre

Tél. +41 (0)27 398 26 97

info@rda.sa.ch - www.rda-sa.ch

## Les Salades

<b>Buffet de salades</b>	Petite 10.--	Grande 15.--
<b>Salade de chèvre chaud</b>		18.--
Diverses salades, chèvre, miel, thym et noix		
<b>Salade de tomates et sérac</b>		14.--
Diverses salades et fines herbes		
<b>Salade du Rawyl</b>		20.--
Diverses salades, légumes marinés, truite fumée et crème de raifort		
<b>Salade du berger</b>		17.--
Diverses salades, 2 fromages, lard et viande séchée		

## Les assiettes froides

<b>Assiette de fromages valaisans</b>		15.--
4 sortes de fromage servis avec pain blanc et pain de seigle		
<b>Assiette du Rawyl</b>		26.--
Jambon cru, viande séchée, saucisse sèche, petit lard et 2 fromages		
<b>Les quatre-heures du vacher</b>		16.--
Pommes de terre en robe des champs, petit lard et sérac		
<b>Steak tartare maison aux herbes de montagne</b>		34.--
servi avec frites, salade et toast		
<b>Roastbeef froid</b>		27.--
servi avec salade, frites et sauce tartare		

## Les mets au fromage

<b>Fondue au fromage nature</b>		24.--
<b>Fondue aux herbes des montagnes</b>		25.--
<b>Fondue tomate</b>		26.--
avec pain ou pommes de terre		
<b>Croûte au fromage nature</b>		20.--
<b>Croûte au fromage jambon et œuf</b>		22.--
<b>Croûte au fromage maison</b>		24.--
Jambon, tomate, lard et oignon		
<b>Macaronis du Rawyl</b>		20.--
Pommes de terre, lard, jambon, oignons et fromage		
<b>Rœsti d'alpage</b>		22.--
Rœsti, lard et tomme fondue		
<b>Polenta à la livèche gratinée au fromage de la laiterie d'Agent</b>		22.--
Tomates, oignon et servi avec jambon cru		

## Spécialités du Chef

<b>Entrecôte parisienne sur ardoise</b>	41.--
servie avec légumes, pommes-frites et beurre aux fines herbes	
<b>Filet d'agneau sur ardoise</b>	38.--
servi avec légumes, pommes-frites et beurre aux fines herbes	

## Les végétariens

<b>Lasagne maison aux poireaux et herbes des montagnes</b>	24.--
<b>Croustade de chanterelles</b>	23.--
<b>Assiette de légumes</b>	16.--

## Pour les plus petits

<b>Jambon et pommes-frites</b>	10.--
<b>Chicken nuggets et pommes-frites</b>	12.--

## Les desserts

<b>Crème brûlée à la vanille</b>	9.50
<b>Diverses coupes de glace</b>	selon carte des glaces
<b>Desserts et pâtisseries maison</b>	selon offre du jour

### Provenance des Viandes

Bœuf: Suisse—Argentine

Porc: Suisse

Agneau: Irlande—Nouvelle Zélande

Volaille: Suisse

Sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances

Tous nos prix sont affichés TVA incluse