

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

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

Les assiettes froides

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

Les mets au fromage

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

Spécialités du Chef

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

Les végétariens

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

Pour les plus petits

Jambon et pommes-frites	10.--
Chicken nuggets et pommes-frites	12.--

Les desserts

Crème brûlée à la vanille	9.50
Diverses coupes de glace	selon carte des glaces
Desserts et pâtisseries maison	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