

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.

Gibus et toute son équipe vous souhaite 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 25 cl	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	4.50		24.--	35.--
La Coquine	4.50		24.--	
Cuvée Florence				39.--
Heida				43.--

Vin Rosé-Rouge	1dl	37.5 cl	50cl	75cl
Opale Mousseux				35.--
Œil de perdrix	4.50		24.--	35.--
Gamay "Gaya"	4.50	14.--		
Pinot Empyrée	4.50	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

Nos entrées

Salade mêlée	Petite 10.--	Grande 14.--
Salade de Monsieur Seguin à l'huile d'olive	19.--	
Salade verte, fromage de chèvre, raisins secs, jambon.		
Salade du berger	18.--	
Fromage, sésame d'alpage du Rawyl, lard, viande séchée.		
Salade du Rawyl	20.--	
Légumes marinés, truite fumée, crème au raifort.		
Salade César	18.--	
Mesclun, Filet de poulet, pain, parmesan.		

Nos assiettes froides

Assiette du Rawyl	27.--	
Jambon cru, viande séchée, saucisse sèche, petit lard et 2 fromages		
Petite assiette de fromages valaisans	13.--	
4 sortes de fromage servis avec pain blanc et pain de seigle		
Assiette de Roastbeef froid	28.--	

Les mets au fromage

Croûte au fromage	22.--	
Croûte au fromage, jambon et œuf	24.--	
Rœsti d'alpage	23.--	
Rœsti, oignon lard et tomme fondue		
Macaronis du Rawyl	23.--	
Pâtes, pommes de terre, lard, jambon, oignons, fromage.		
Fondue au fromage	27.--	
(min. 2 pers / 250 Gr. pers)		
Fondue au fromage et aux herbes des montagnes	28.--	
(min. 2 pers / 250 Gr. pers).		
Polenta à la livèche gratinée au fromage de la laiterie d'Agent	22.--	
Tomates, oignons, jambon cru, fromage d'alpage		

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

Nos mets à la viande

Fondue du Rawyl	44.--
(min. 2 personnes. 250 Gr. Viande/pers.)	
Viande de boeuf marinée, sauces diverses, frites.	
Entrecôte café de Paris	44.--
200 Gr. viande de boeuf sur ardoise.	
Filet d'agneau aux herbes des montagnes	42.--
sur ardoise	
Escalope Viennoise	25.--
filet de poulet	
Suprême de poulet forestier	28.--
et sa garniture de saison	
Saucisse de veau frites ou salade.	19.--
Spaghetti Bolognaise	21.--

Les végétariens

Spaghettis aux champignons	23.--
Croûte forestière, mélange de champignons	23.--
Assiette de légumes	16.--

Pour les plus petits

Chicken nuggets (6 pièces) et frites	15.--
Burger de boeuf et frites	14.--
Spaghettis bolognaise	12.--

Les desserts

Crème brûlée à la vanille	10.--
coupe de glace selon carte	
Desserts maison selon offre du jour	

Provenance des Viandes

Bœuf: Suisse—Argentine

Porc: Suisse

Agneau: Irlande—Nouvelle Zélande

Volaille: Suisse

Tous nos prix sont affichés TVA incluse