LOUNGE
BAR

L'ÉTRIER

COCKTAILS
signature

LE BISHORN

24 CHF

Le plus doux des 4000 : un cocktail rose, frais et lumineux inspiré de la pointe Burnarby gravie en 1884 par l'audacieuse Elizabeth Burnaby

Gin Bombay

Italicus

Infusion poivre/citron

Sirop framboise

LE WEISSHORN

Un cocktail puissant et caractériel à la hauteur de son sommet. Son nom "corne blanche" évoque la neige éternelle tout comme ses notes hivernales et réconfortantes

Cognac Rémy Martin

Liqueur de poire William

Jus de pomme

Bitter aux épices

Cannelle

COCKTAILS
signature

LE ZINALROTHORN

24 CHF

La montagne la plus impressionnante, dont le sommet acéré culmine à 4221 mètres, inspire ce cocktail surprenant et pimenté.

Tequila jalapeños

Cointreau

Citron vert

Soda pamplemousse

OBER GABELHORN

Un sommet emblématique des Alpes surnommé le “diamant” de la couronne impériale
Ce cocktail rend hommage aux plantes alpines et à l’authenticité des montagnes

Génépi

Chartreuse

Menthe

Ginger ale

COCKTAILS
signature

DENT BLANCHE

24 CHF

Selon la légende, un moine chargé de cartographier la région aurait malencontreusement inversé la Dent Blanche et la Dent Hérens. Ce cocktail rend hommage à cettte histoire avec un twist surpreant du classique Espresso Martini

Whisky à la fève de Tonka

Liqueur café Tia Maria

Café

Sirop Noisette

DENT D'HÉRENS

Surgie il y a plusieurs millions d'années de l'affrontement brutal des plaques tectoniques d'Afrique et d'Europe la dent d'Hérens inspire ce cocktail : exotique et délicat
Une réel invitation au voyage

Rhum carta negra

Liqueur de noix de coco

Jus d'ananas

Sirop fruit de la passion

COCKTAILS *classiques*

20 CHF

MOJITO
Rhum, cassonade, menthe, citron vert, soda

MARGARITA
Tequila, triple sec, citron vert

ESPRESSO MARTINI
Vodka, liqueur de café, café

COSMOPOLITAIN
Vodka, triple sec, cranberry, citron vert

SEX ON THE BEACH
Vodka, crème de pêche, jus d'ananas, cranberry

MOSCOW MULE
Gin, citron vert, ginger beer

NEGRONI
Gin, campari, vermouth rouge

BLOODY MARY
Vodka, citron, jus de tomate, tabasco, cèleri

Les Spritz

18 CHF

APÉROL SPRITZ

HUGO SPRITZ

ST GERMAIN SPRITZ

ITALICUS SPRITZ

CAMPARI SPRITZ

LES APÉRITIFS

SHERRY FINO TIO PEPE	12 CHF	RICARD	8 CHF
PORTO DOW'S	10 CHF	VERMOUTH BLANC	10 CHF
PORTO SANDEMAN	12 CHF	VERMOUTH DRY	10 CHF
ANISÉ MORAND	12 CHF	VERMOUTH ROUGE	10 CHF

Les Bières

VALAISANNE PRESSION 5.2%	33 CL	6 CHF	50 CL	10 CHF
VALAISANNE WHITE IPA 6.0%		7 CHF		
VALAISANNE PALE ALE 5.2%		7 CHF		
FELDSCHÔSSCHEN 0.0%		7 CHF		
CIDRE LA PÉPITE 5%		7 CHF		

Les Vins

De notre encaveur, cave Pierre Robyr, Corin sur Sierre

LES BLANCS : 10 DL

CHARDONNAY 2022	10 CHF
FENDANT 2024	8 CHF
PETITE ARVINE 2023	11 CHF

LE ROSÉ : 10 DL

OEIL DE PERDRIX 2022	9 CHF

LES ROUGES : 10 DL

PINOT NOIR 2022	9 CHF
HUMAGNE 2022	12 CHF
SUMMA NOIR 2023	8 CHF

Les Bulles

PROSECCO	12 CHF
DEUTZ BRUT	22 CHF
RUINARD ROSÉ	25 CHF

LES SOFTS
Drinks

33 CL	20 CL	6 CHF
VIVI KOLA/ZERO	FEVER.T TONIC	
GOBA CITRON	GINGER BEER	
GOBA PAMPLEMOUSSE	GINGER ALE	
RIVELLA ROUGE/BLEU	SAN BITTER 10 CL	
RAMSEIER	SINALCO 30 CL	

JUS IRIS (POMME, POIRE, ABRICOT, TOMATE OU FRAISE)		7 CHF
THÉ FROID MAISON (PECHE OU CITRON)		7 CHF
SIROP À L'EAU		4 CHF
EAUX PLATES ET GAZEUZES	5 DL	5 CHF
	7.5 DL	9 CHF

Mocktails

FREE WALLIS MULE	14 CHF
VIRGIN PINA COLADA	
VIRGIN MOJITO	

LES BOISSONS CHAUDES

Les Cafés

EXPRESSO	5 CHF	CAPPUCCINO	6 CHF
RISTRETTO	5 CHF	RENVERSÉ	6 CHF
DOUBLE EXPRESSO	8 CHF	LATTE MACCHIATO	9 CHF
CAFÉ	5 CHF	IRISH COFFEE	20 CHF

Les Thés

De notre fournisseur de thé Newby

8 CHF

THÉS NOIR	THÉS VERT	INFUSIONS
EARL GREY	HUNAN GREEN	ROOIBOS BREAKFAST
DARJEELING	JASMINE PEARL	GINGER LEMON
ENGLISH BREAKFAST		LEMON VERBERA
LAPSONG SOUCHONG		PEPPERMINT
MASALA CHAI		CHAMOMILE

MATCHA LATTE	11 CHF
CHAI LATTE	9 CHF

Les Après-Ski

CHOCOLAT CHAUD	6 CHF
CHOCOLAT VIENNOIS	8 CHF
VIN CHAUD MAISON	9 CHF

LAITS VÉGÉTAUX DISPONIBLES SUR DEMANDE : AVOINE, AMANDE, SOJA

LES DIGESTIFS

Les Liqueurs

ABRICOT MORAND	12 CHF	CHAMBORD	10 CHF
POIRE MORAND	12 CHF	ITALICUS	10 CHF
LIMONCELLO	10 CHF	GET 31/TROJKA	9 CHF
AMARETTO	10 CHF	BAILEY'S	10 CHF
CRÈME DE MÛRES	8 CHF	CRÈME DE CASSIS	8 CHF
GÉNÉPI	18 CHF	BÉNÉDICTINE	16 CHF
CHARTREUSE VERTE	24 CHF		

Les eaux-de-vie

KIRSH MORAND	12 CHF	WILLIAMINE MORAND	12 CHF
ABRICOTINE MORAND	12 CHF	GRAPPA FIOR DI VITE	15 CHF
ABSOLUT VODKA	10 CHF	SIERRA TEQUILA	12 CHF
CACHAÇA LEBLON	15 CHF	ABSINTHE	20 CHF

LES DIGESTIFS

Les Gins

Notre coup de cœur : le Gin Tsittoret – Crans-Montana
Un mariage unique de genièvre, d'agrumes, d'herbes de montagne et d'une épice secrète, concocté par Pierre Robyr, notre encaveur, et Frank Reynaud.

HENDRICK'S	13 CHF	TSITTORET	15 CHF
BOMBAY	12 CHF	DEUX FRÈRES	15 CHF

Les Rhums

BACARDI BLANC	12 CHF	BACARDI NEGRA	13 CHF
DOMAINE SEVERIN	26 CHF	ZACAPA XO	32 CHF

Les Whiskys

MARKER'S MARK	12 CHF	CAOL ILA	25 CHF
TOGOUCHI	24 CHF	BLADNOCH	26 CHF
TULLAMORE	12 CHF		

Cognac

COGNAC VSOP RÉMY MARTIN	24 CHF

LES SNACKS

Les Planches

VALAISANNE	20 CHF
VIANDE SÉCHÉE	30 CHF

Les Salades

SALADE VERTE	18 CHF
SALADE MÉLÉE	20 CHF

Les Paninis

JAMBON-FROMAGE	20 CHF
CAPRESE	20 CHF