

CARTE DES METS

Muriel (au service) et Patric (en cuisine) travaillent en couple et se font un plaisir de vous présenter leur carte des mets. Tous les plats ont été conçus et préparés avec minutie et requièrent un peu de patience surtout en cas de forte affluence. Prenez votre temps!

Merci de votre compréhension.

Prix en francs suisses, TVA 8.1% incluse N'hésitez pas à nous interpeller en cas d'allergies!

Un petit apéritif?

Fendant du mois	3.70
Johannisberg Rives du Bisse, Gaby Delaloye & Fils SA, Ardon	5.20
Petite-Arvine Rives du Bisse, Gaby Delaloye & Fils SA, Ardon	6.40
Ermitage Rives du Bisse, Gaby Delaloye & Fils SA, Ardon	5.80
Muscat Rives du Bisse, Gaby Delaloye & Fils SA, Ardon	5.80
Rosé «Versus » Cave La Colombe, Grégoire Dessimoz, Conthey	3.80
Rosé « Pampérang » Rosé servi avec une boule de glace pamplemousse	5.00
Rosé « Piscine » Rosé servi avec du grapefruit & glaçons	4.50
Moscato Domaine Angelus, Famille Fumeaux, Savièse	6.50
Proseco Cave Bétrisey & Albrecht, Sion	4.50

« Le meilleur moyen de rester en bonne santé, c'est de manger ce que vous ne voulez pas manger, de boire ce vous ne voulez pas boire et de faire des choses que vous n'aimez pas faire. » Mark Twain

www.lesrangs.ch - info@lesrangs.ch - 027 565 60 21

LES ENTRÉES

1/2 1/1

•1

LA VERTE

O

Salade fraîche & vinaigrette maison 6.00

LA POTAGÈRE

Salade fraîche, crudités & vinaigrette maison 9.00

LE SOUS LA PLUIE

Escargots à la sauce au Roquefort maison 15.00 25.00

L'ATRIAU DE CHASSE DU BOUCHER

Réduction de vin rouge, confis d'oignons 17.00

LA CUCURBITACÉE

Velouté de doubeurre (butternut) au safran 15.00

LA TERRINE DE GIBIER MAISON

Rémoulade de céleri, chutney mangues 16.00 28.00

LES MENUS CHASSE

Entrées

L'ATRIAU DE CHASSE

réduction de vin rouge, confis d'oignons

011

LA TERRINE DE GIBIER MAISON

rémoulade de céleri à la moutarde, chutney mangues

ou

LA CUCURBITACÉE

Velouté de doubeurre (butternut) au safran

<u>Plats</u>

L'ENTRECÔTE DE CERF

sur réchaud, beurre « Café de Paris » maison

ou

L'ARDOISE DE FILET DE CERF, WAPITI OU SANGLIER (env. 200g)

Desserts

LA CREME BRÛLEE VANILLE & RHUM

ou

LE MOELLEUX A LA CHATAIGNE OU AU CHOCOLAT

Glace vanille & Chantilly

Garnitures: spätzli ou frites, choux rouges, marrons, poire au miel et safran

Menu St-Hubert (entrée + entrecôte + dessert) = 65.00

Menu Artémis (entrée + ardoise + dessert) = 69.00

Provenance des viandes : Suisse, Union Européenne

LES VIANDES

LES ARDOISES

O

O

Viande à choix sur ardoise accompagnée de légumes du jour, de frites et d'une sélection de sauces et beurre maison :

Filet de bœuf	200g 300g	48.00 56.00
Filet de cerf	200g	45.00
Filet de wapiti	200g	39.00

L'ENTRECÔTE DES RANGS (env. 200 g p.p. / dès 2 personnes)

Salade mêlée en entrée, entrecôte de bœuf «Limousin» sur réchaud, beurre « Café de Paris » maison, frites, légumes du jour 52.00

L'ENTRECÔTE DE CERF (env. 200 g p.p. / dès 2 personnes)

Salade mêlée en entrée, entrecôte de cerf sur réchaud, beurre « Café de Paris » maison, frites ou spätzli, choux rouges **45.00**

•

LE CAQUELON DES RANGS (200g p.p. / dès 2 personnes)

Viande de bœuf ou de cerf rassie et épicée par nos soins, sauces maison, frites (salade mêlée servie en entrée) (suppl. viande par 100g = 9.-)

42.00

•1

LE CAQUELON DU MERCREDI (200g p.p. / dès 2 personnes)

Idem « Caquelon des Rangs » mais à 50%! (Servi uniquement le mercredi soir sur réservation, hors passeport-gourmand)

21.00

LE DARE DARE (Motus)

Tartare de bœuf de la boucherie Taccoz à St-Léonard servi avec des toasts et un choix de purées de piments Hellicious (suppl. frites = 6.-)

33.00

LE ROSEBEEF

O

00

O

.• []

0

Viande de bœuf cuite à cœur servie avec des frites Et une sauce mayonnaise ail fines-herbes

26.00

Provenance des viandes : Suisse, Nouvelle-Zélande

LE COIN VALAISAN

1/2 1/1

•]

.1

•]

•]

•1

•]

LA VALAISANNE

O

Viande séchée, jambon cru, lard & saucisse du Valais sélectionnés par la boucherie Taccoz à St-Léonard, fromage valaisan

15.00 26.00

LA CROÛTE AU FROMAGE

Tranche au fromage du pays, moutarde ancienne

21.00

LA CROÛTE DES RANGS

Tranche au fromage du pays, moutarde ancienne jambon, tomate & oignons

23.00

LA CROÛTE DU PATRON

Tranche au fromage du pays, moutarde ancienne jambon, tomate & oignons, œuf au plat

24.00

FORFAIT RACLETTE (POUR GROUPE)

A volonté, uniquement sur réservation

25.00

LES FONDUES

LA PÈRE LUISIER (200g p.p.) Fondue aux fromages valaisans sélectionnés par Claude Luisier, Maître affineur à Leytron	26.00
MOUTARDE (200g p.p.) Fondue aux fromages valaisans, moutarde ancienne	27.00
ÉCHALOTES (200g p.p.) Fondue aux fromages valaisans, confit d'échalottes	27.00
POIVRE-VERT (200g p.p.) Fondue aux fromages valaisans, poivre-vert concassé	27.00
CURRY (200g p.p.) Fondue aux fromages valaisans, curry relevé	27.00
PIMENTS (200g p.p.) Fondue aux fromages valaisans, piments forts concassés	27.00
ALCOOLISÉE (200g p.p.) Fondue aux fromages valaisans, au choix Abricotine, Williamine, Calvados, Cognac, Grappa ou Whisky	29.00

•]

•]

.]

•]



www.lesrangs.ch - info@lesrangs.ch - 027 565 60 21

•

LES PIZZAS

AVEN Tomate, origan, mozzarella	16.00
DAILLON Tomate, origan, mozzarella, œuf cuit	17.00
PREMPLOZ Tomate, origan, mozzarella, jambon	18.00
SENSINE Tomate, origan, mozzarella, jambon, champignons	19.00
VENS Tomate, origan, mozzarella, salami piquant	20.00
ERDE Tomate, origan, mozzarella, saucisse à l'ail, beurre café de Paris	22.00

LES DOUCEURS

LA COUPE DE GLACE Parfums à choix (3.50/boule, suppl. Chantilly 1.00) Café, caramel, chocolat, pistache, fraise ou vanille	7.00
LE SORBET ARROSÉ (Parfums à choix) Abricot, citron, pruneaux ou poire	14.00
LE CAFÉ DES RANGS Glace café, expresso, Baileys, Chantilly	14.00
LA DAME BLANCHE Glace vanille, sauce chocolat maison, Chantilly	12.00
LE MOELLEUX AU CHOCOLAT Gâteau au chocolat, fondant Lindt (arôme surprise), glace vanille & Chantilly	12.00
LES MERINGUES & CREME DOUBLE Meringues, crème double de la Gruyère et raisinée	13.00
LA CREME BRÛLÉE Crème brûlée à la vanille et au rhum	12.00
LA SELECTION DE FROMAGES	14.00



www.lesrangs.ch - info@lesrangs.ch - 027 565 60 21