



LES RANGS

AUBERGE · CAFÉ · RESTAURANT

1975 SAINT-SEVERIN

CARTE DES METS

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



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

Un petit apéritif ?

Fendant du mois	3.70
Johannisberg Rives du Bisse, Gaby Delaloye & Fils SA, Ardon	4.00
Petite-Arvine Rives du Bisse, Gaby Delaloye & Fils SA, Ardon	5.60
Muscat Rives du Bisse, Gaby Delaloye & Fils SA, Ardon	4.70
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 que vous ne voulez pas boire et de faire des choses que vous n'aimez pas faire. »

Mark Twain



LES ENTRÉES

	1/2	1/1
LA VERTE <i>Salade fraîche & vinaigrette maison</i>	6.00	9.00
LA POTAGÈRE <i>Salade fraîche, crudités & vinaigrette maison</i>	9.00	12.00
LE SOUS LA PLUIE <i>Escargots à la sauce au Roquefort maison</i>	15.00	25.00
LA CAPRESE DES RANGS <i>Tomates Noir de Crimée, tomates cerises, burrata à la crème, vinaigrette au pesto</i>	14.00	23.00
LE JAM'MEL <i>Melon charentais, jambon cru valaisan, vinaigrette au pesto</i>	14.00	23.00



LES VIANDES

LES ARDOISES

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

<i>Filet de bœuf</i>	200g	48.00
	300g	56.00
<i>Filet de kangourou</i>	200g	36.00
<i>Filet de cerf</i>	200g	45.00
<i>Filet de wapiti</i>	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**

Provenance des viandes : Suisse, Nouvelle-Zélande, USA



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

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

Viande de bœuf rassie et épicée par nos soins, bouillon vigneron, sauces maison, frites (salade mêlée servie en entrée) **42.00**

LE CAQUELON D'ÉTÉ (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 CAQUELON EXOTIQUE (200g p.p. / dès 2 personnes)

Viandes de crocodile, kangourou et wapiti rassies et épicées par nos soins, bouillon vigneron, sauces maison, frites (salade mêlée servie en entrée) **48.00**

LE DARE DARE (Motus)

Tartare de bœuf, kangourou, cerf ou wapiti coupé au couteau & toasts. A choix : normal, épicé ou très épicé (suppl. frites CHF 6.-) **33.00**

Provenance des viandes : Suisse, Nouvelle-Zélande, Zimbabwe



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

LE COIN VALAISAN

1/2

1/1

LA VALAISANNE

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

13.00

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



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

LES FONDUES

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



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, pamplemousse ou poire 14.00

LE CAFÉ DES RANGS

Glace café, espresso, Baileys, Chantilly 14.00

LA DAME BLANCHE

Glace vanille, sauce chocolat maison, Chantilly 12.00

LE MOELLEUX AU CHOCOLAT

Gâteau au chocolat, fondant Lindt, glace vanille & Chantilly 12.00

LA CREME BRÛLÉE

Crème brûlée aux saveurs du moment 12.00

