



LES RANGS

AUBERGE · CAFÉ · RESTAURANT

1975 SAINT-SEVERIN

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 !

Provenance du pain : DB Les Artisans Sàrl, Savièse, Suisse



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	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	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

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 PORC DU BOUCHER

Réduction de vin rouge, confis d'oignons

17.00

LE GRAVLAX

Saumon royal saumuré à sec, pain brioché

16.00



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

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>Ribeye de bœuf</i>	200g	43.00
<i>Filet de wapiti</i>	200g	39.00
<i>Magret de canard</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**



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

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

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, Australie
Provenance du pain : Boulangerie DB Les Artisans Sàrl, Savièse, Suisse*



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*

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



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 PIZZAS

(hors passeport gourmand)

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



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

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 FONDANT AU CHOCOLAT

Gâteau au chocolat, fondant Lindt (arôme surprise),
glace vanille & Chantilly

12.00

LE MOELLEUX A LA PISTACHE

Gâteau à la pistache, glace vanille & Chantilly

13.00

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

