

METS FROIDS

½ portion
(enfant/entrée)



Salade Mêlée ●	7.-	12.-
Assiette de délices d'Ayent (CH) - assortiment de salaisons, fromages et pain de seigle	24.-	34.-
Roastbeef d'entrecôte (CH), mariné au soja, sauce citron & piment d'Espelette, salade mêlée et frites	29.-	39.-
Tartare de boeuf (CH) au couteau, citron & fines herbes, pain toasté, frites et salade	29.-	39.-
Bagel de saumon fumé (NO), fromage frais, oignons rouges, câpres, et salade mêlée	23.-	

METS CHAUDS



Soupe du jour servie dans sa miché de pain et fromages d'Ayent *peut-être commandée sans le pain ●	21.-	
Croûte forestière aux champignons*	21.-	29.-
Croûte au fromage*		28.-
Croûte 3 étages (Jambon, Fromage, oeuf)*		31.-
Rösti montagnard (jambon, fromage et oeuf)* ●		29.-
Fondue moitié-moitié 200 gr. (servie avec pain et pommes de terre)		28.-
Fondue tomate (servie avec pain et pommes de terre)		30.-
Spaghetti sauce au choix (tomate ●, bolognaise, champignons, carbo Maimbré)*	24.- 25.- 26.-	28.-
Saucisse de veau du boucher grillée, sauce oignons et vin rouge (CH) frites et légumes*		28.-
Curry de légumes à la coco, riz* ● ●		28.-

*servi avec petite salade mêlée

Origines: Jambon (CH et FR) - Lardon (CH) - Fromages (CH) - Oeufs (FR) - Boeuf (CH)

DESSERTS



Café gourmand (brownie, cheesecake, macaron, tartelette citron, boule de glace)	16.-
Tarte aux pommes <u>ou</u> pommes myrtilles maison et boule de glace vanille	10.-
Cheese cake maison au chocolat blanc et coulis framboise	12.-
Brownie maison ● au chocolat et noix, glace vanille	12.-
Tartelette au citron, sorbet artisanal au chocolat noir	12.-
Mousse au chocolat ● <u>ou</u> Ovomaltine	10.-
Café glacé (2 boules café arrosées d'un espresso et crème chantilly maison)	12.-
Sorbet arrosé - 2 boules et 2 cl d'alcool (citron, abricot ou poire)	13.-
Café Maimbré ou Choco'Maimbré (NEW) ...les boissons qui réchauffent !!	11.-
Affogato 1 boule de glace vanille ou caramel arrosée d'un espresso	7.-
Choix de glace et sorbet (la boule)	4.-
<u>Glace</u> : vanille, caramel beurre salé, café	
<u>Sorbet</u> : chocolat noir, framboise, citron, abricot, poire ● ●	
Supplément crème chantilly	1,50

« Tous nos plats sont susceptibles de contenir des aliments allergènes. Notre personnel se tient à votre disposition pour vous renseigner » (print réf.10.12.25)



Le Pas de Maimbré 2362m

Restaurant d'altitude été/hiver

www.pasdemaimbre.ch



027 398 14 22

POUR LES ENFANTS



Portion de frites ●		petite 6.-	grande 11.-
Nuggets de filet de poulet (HU) et frites	(5 pces ou 7 pces)	15.-	21.-
Steak haché (CH) du boucher 180 gr., frites et légumes, sauce aux oignons		24.-	
Spaghetti sauce au choix (tomate ●, bolognaise, champignons, carbo Maimbré)		14.- 15.- 16.-	17.-

RAPIDE ET EFFICACE



Assiette de falafels, sauce yogourt, frites et salade ●	24.-
Filet de sandre fish and chips, salade et sauce tartare	28.-

SUGGESTION DU MOMENT

selon notre ardoise

Merci de vous renseigner auprès de notre personnel de service

BON APPÉTIT !

BOISSONS CHAUDES



Café, espresso, ristretto, thé, infusion (Verveine, Fruit rouge, Vert, Noir, Earl Grey	5.-
Menthe, Camomille, Cynorrhodon, Citron gingembre)	
Cappuccino, renversé, double espresso, caotina, ovomaltine	6.-
Café Maimbré (Amaretto/ Cognac) ou Choco' Maimbré (Génépi) NEW	11.-
Vin chaud maison	8.-

BOISSONS EN BOUTEILLE

Cola, Cola Zéro, Thé froid pêche ou citron, Limonade, Rivella Rouge ou Bleu, Schorle (33cl)	6.-
Tonic (20cl)	5.-
Jus Iris du Valais (pomme, abricot, pomme/cassis, poire Williams 25cl)	7.-
Jus Michel (bodyguard ou pêche ou tomate- 20 cl), ou Sanbitter (10cl)	6.-
Eau minérale naturelle ou gazeuse (50 cl)	6.-
Eau minérale naturelle ou gazeuse (1lt)	12.-
Kombucha Benefi'k Hibiscus, menthe, souci (33 cl)	8.-

La carafe d'eau vous est offerte, mais le service vous est facturé 5.-

BIÈRES & CIDRE

Bière sans alcool (33 cl)	6.-
Bière artisanale (selon arrivage) ou Pale Ale Boxer (33 cl)	7.-
Bière blanche Erdinger (33 cl)	7.-
Blonde 25 - Brasserie Valaisanne	5.-
Bügel ambrée (50 cl) - Cidre doux 3% alcool (49cl)	8.-
Blonde Cardinal (50 cl)	8.-

VINS BLANCS

	25cl	37,5cl	50cl	75cl
Blanc des Reines, A et C. Bétrisey, St-Léonard	15.-			
Fendant LEON, Chai du Baron, Bramois		22.-		
Johannisberg Hurlevent, Les Fils de C. Favre, Sion		23.-		
Rosé Favi, Les fils de C. Favre, Sion		23.-		43.-
Fendant, F. et M. Constantin, Ayent			29.-	42.-
Rosé Elegance, A. et C. Bétrisey, St-Léonard			30.-	
Johannisberg, E. Bétrisey, Ayent			30.-	45.-
Petite Arvine, Cave des Bouquetins, Grimisuat				48.-
Petite Arvine, Hurlevent, Les Fils de C. Favre, Sion			33.-	
Heida, Chai du Baron, Bramois				49.-



VINS ROUGES

	25cl	37,5cl	50cl	75cl
Sang de Reine A. et C. Bétrisey, St-Léonard	16.-		32.-	48.-
Gamay Hurlevent, Les Fils de C. Favre, Sion		23.-		
Mys'Terre (Assemblage léger), E. Bétrisey, Ayent		25.-		45.-
Tourmentin (Assemblage), Rouvinez, Sierre		32.-		59.-
Pinot Noir, F. et M. Constantin, Ayent			30.-	45.-
Cornalin, Cave Varone, Sion			35.-	
Syrah, F. et M. Constantin, Ayent			35.-	
Humagne rouge, Cave de St-Romain, Ayent			35.-	48.-
Caprice d'automne (Ass.fût de chêne), Cave de St-Romain, Ayent			39.-	59.-
Merlot, F. et M. Constantin, Ayent				48.-
Diolinoir, Cave de St-Romain, Ayent			35.-	48.-
Syrah A. et C. Betrisey, St-Léonard				59.-
La Réserve (Merlot/Cabernets), Chai du Baron, Bramois				69.-
Cornalin Phénoménal, A. et C. Bétrisey St-Léonard				59.-

● Sans gluten

● Végan