



Carte des Mets



Commandes et service au BAR

La BARmacie



Premiers secours :

Les SPRITZ (Apérol ou Hugo) 8.-

En cas d'urgence :

Le CAFÉ MAIMBRÉ
(Mélange maison base Amaretto, chantilly) 10.-

Homéopathie 4cl :

Génépi, Grappa, Abricotine, Williamine, Calvalais,
Vieille Prune, Limoncello 7.-

Sans ordonnance :

Baiser d'automne vin chaud maison 6.-



EN SELF-SERVICE dans notre vitrine

METS FROIDS

Salade mêlée aux graines torréfiées 9.-

Assiette de Délices d'Ayent 17.- /28.-
(Viande séchée, jambon cru, lard, saucisse,
fromages et pain de seigle d'Ayent) - Boucherie Crettaz

La saucisse sèche d'Ayent (140g) pour l'apéro 8.-

Pain, la demi-fluette du vigneron (Grini – Ayent) 1.-

Sandwiches :

jambon ou salami 6.50 / jambon & fromage 8.00

Bagel au saumon fumé, philadelphia, crudités & pickels 9.-

A COMMANDER AU BAR puis retirer en cuisine



SPÉCIALITÉS DE SAISON



Salade de chèvre chaud en croute de pain, noix, poire
rôtie, vinaigrette à l'huile de noix (Chèvrerie Besson) 26.-

Tartare de bœuf (180g) basilic & infusion citronnée
frites et salade 30.-

Crème de courge & butternut dans sa miche de
pain, fromages d'Ayent 17.-

Croûte forestière 22.-

Röstis forestier 24.-

(sauce forestière, ciboulette & oignons frits)

METS AU FROMAGE

Croûte au fromage 20.-

Croûte au fromage + jambon 22.-

Croûte 3 étages (fromage, jambon, œuf) 24.-

Rösti valaisan (fromage, jambon, œuf) 24.-

Fondue moitié-moitié, pain & pommes de terre 26.-

LA GRILLADE*

Pensez à prendre votre salade avant de passer en caisse

L'entrecôte de bœuf (220g) 38.-

*Servie avec frites et salade mêlée aux graines torréfiées
Sauce champignons ou beurre aux herbes maison

RAPIDE

Nuggets & frites (x5 ou x7) 11.- /15.-

Portion de frites 8.-

Sauce mayo, ketchup, moutarde 0.80

POUR LES PETITS MONTAGNARDS

Menu à 14.-

Nuggets de filet de poulet (4pièces)
frites et tomates cerises



1 glace à l'eau



1 sirop au choix

(grenadine, menthe, cassis, citronnelle, fleur de sureau)

*Achéta te é ten te coué! * 😊*

*Patois Valaisan : Assieds-toi et reste tranquille

Commandez futé



Évitez une 2^e fois la file d'attente :

Réglez directement vos **glaces & cafés**
et retirez-les plus tard AU COMPTOIR grâce
à nos **BONS**.

Vous mangez ensemble mais payez séparément ?

Annoncez-vous à la caisse et procédez à une seule
commande groupée, mais payez chacun votre part.

DESSERTS et autres INFOS au dos...

EN DOUCEUR...

Muffins myrtilles	4.50
Tarte aux fruits maison <u>ou</u> Brownie	6.-
Gaufre de Bruxelles	
• nature ou au sucre	5.50
• sauce chocolat, caramel ou fraise	6.50

Choix de glaces et coupes glacées :

Voir notre carte & affiche

Choix de sorbets arrosés: (2 boules et 4cl d'alcool) 12.-

Abricot (Abricotine) – Verveine (Génépi) – Citron (Limoncello)

*Supplément chantilly 1.50

T'as où les Vignes ?

Sélection de vins d'Ayent
Prix et disponibilités en SELF SERVICE

« Boire un canon, c'est sauver un vigneron »

T'as où les Vaches ?

Origines : Entrecôte & Tartare (CH ou DE)
Œufs (FR et CH) Jambon et Salami (CH) – Nuggets (H)

T'es le fils à qui ?

Ici peu importe !!! Mais sois le bienvenu dans notre grande famille

Le Pas de Maimbre www.pasdemaimbre.ch

OFFRE SPECIALE

Formules petits-dej' avec vue

La MAYA CHF6.-

Boissons chaude / Croissant ou tartine / jus de fruit du Valais 1dl

Le WEISSHORN CHF14.-

La Maya **plus** 1 œuf au plat / jambon cuit fumé ou saumon fumé, pain de seigle & fromages

ÉVÉNEMENTS AUTOMNE 2023



Les 15, 21 et 22 Octobre à midi

LA BRISOLÉE ROYALE

Sur réservation uniquement - Nombre de places limité
Réservation souhaitée au plus tard le mercredi précédent

Apéritif

Salaisons d'Ayent

Assortiment de fromages

Châtaignes, noix et fruits de saison

Pain de seigle & beurre

Tarte aux pommes

Café

40CHF

Les 30 sept. et 1er, 7 et 8 Octobre à midi

LA CHASSE

Sur réservation uniquement - Nombre de places limité
Réservation souhaitée au plus tard le mercredi précédent

Apéritif

& terrines du chasseur artisanales

Velouté de courge & butternut,
aux pleurotes & crème fouettée aux herbes

Le cerf en dukkha & le sanglier en croustillant
sauce grand veneur, garnitures chasse

Tartelette au Vin cuit,

A la crème double de la Gruyère

Café

69CHF

Infos et réservations : Doris et Christophe Rey - Place de la télécabine 1 - 1972 Anzère
Tél : 027/398.14.22 - Email : restaurant@pasdemaimbre.ch - www.pasdemaimbre.ch

INITIATIVE POPULAIRE

Le PDM vote **POUR** l'augmentation du goût de la vie 😊