

# *Mayen de la cure*



*Route des Mayens 1  
3963, Aminona  
Tél. 027/ 481 04 98*

# Les suggestions du chef

## Entrées

	½	1/1
Assiette de crudités	8.-	16.-
Salade d'artichauts épinés et chips de parmesan		18.-
Terrine de foie gras de canard mi-cuit, Compote d'oignons rouge caramélisées		26.-
Tartellette salée aux légumes, saladière du moment		16.-
Potage du jour et fromage de la cave du scex		12.-
Assiette valaisanne (jambon cru, viande séchée, fromage, saucisse, lard)	16.-	26.-
Viande séchée	18.-	28.-

## Pâtes

Trofie al pesto genovese		22.-
Pennette aux artichauts et tomates séchées		24.-

## Spécialisées de la maison

Tartare de filet de bœuf, Don Filippo 150 gr.		34.-
Joue de bœuf, cuisson lente, polenta		32.-
Curry rouge de gambas riz parfumé		34.-
Emincé de veau zurichois, rösti		36.-

## *Mets Valaisans*

<i>Croûte au fromage</i>	18.-
<i>Croûte 3 étages (fromage, jambon, œuf)</i>	22.-
<i>Rösti nature</i>	18.-
<i>Rösti lardons, œuf</i>	22.-
<i>Rösti lardons, œuf, fromage</i>	24.-
<i>Fondue au fromage</i>	28.-
<i>Fondue à la tomate, pommes grenailles</i>	30.-

## *Pour les petits champions*

<i>Chicken nuggets frites</i>	12.-
<i>Penne bolognese</i>	12.-
<i>Portion de frites</i>	8.-

## *Desserts*

<i>Tarte du jour</i>	8.-
<i>Strudel aux pommes, sauce vanille</i>	10.-
<i>Parfait glacé au nougat, sauce orange-chocolat</i>	10.-
<i>Boule de glace</i>	3.50

*Le soir sur réservation, raclette, fondue bourguignonne,  
Fondue Mayen de la Cure*

## Vins Ouvert

<i>La petite Dame de Sion</i>		3/8	12.-
<i>Fendant, Rosé, Dôle</i>			3.50
<i>Johannisberg</i>			4.-
<i>Gamay</i>			4.-
<i>Chardonnay/ Petite Arvine</i>			7.50
<i>Pinot noir</i>	<i>Brucchez Flantay</i>		5.50
<i>Negroamaro</i>	<i>Italie</i>		5.50
<i>Montelimo</i>	<i>nero d'Avola Italie</i>		5.50

## Vins blancs

		½	1/1
<i>Fendant La mouzière, Sandrine Caloz</i>	<i>Miège</i>	28.-	39.-
<i>Fendant, Mabillard Fuchs</i>	<i>Venthône</i>	26.-	36.-
<i>Johannisberg, B.Mermoud</i>	<i>Miège</i>	30.-	42.-
<i>Johannisberg Cave la Romaine</i>	<i>Flanthey</i>		40.-
<i>Chardonnay Cave Ardevaz</i>	<i>Chamoson</i>		52.-
<i>Petite arvine, Claudy Clavien</i>	<i>Miège</i>		60.-
<i>Petite Arvine, Gerald Clavien</i>	<i>Miège</i>		60.-
<i>Païen, Mabillard Fuchs</i>	<i>Venthône</i>		54.-
<i>Dôle blanche, Gerald Clavien</i>	<i>Miège</i>		48.-

## Vins Rouges

		½	1/1
<i>Dole La mouzière, Sandrine Caloz</i>	<i>Miège</i>	28.-	39.-
<i>Gamay, Cave Ardevaz</i>	<i>Chamoson</i>	28.-	39.-
<i>Gamay B. Mermoud</i>	<i>Miège</i>		42.-
<i>Pinot Noir , Cave Ardevaz</i>	<i>Chamoson</i>	32.-	45.-
<i>Pinot Noir, Claudy Clavien</i>	<i>Miège</i>		45.-
<i>La part des Anges, Pinot Noir Barrique Claudy Clavien</i>	<i>Miège</i>		87.-
<i>Cornalin, Joël Briguët</i>	<i>Flanthey</i>	52.-	
<i>Carmin des Pierres, Claudy Clavien</i>	<i>Miège</i>		87.-
<i>Merlot, Joël Briguët</i>	<i>Flanthey</i>		52.-
<i>Diolinoir Conrad Caloz</i>	<i>Miège</i>		54.-
<i>Syrah Aube Pourpre, Bernard Mermoud</i>	<i>Miège</i>	42.-	64.-
<i>Alizarine ass. Rouge, Mabillard Fuchs</i>	<i>Venthône</i>		45.-
<i>Etat d'Ames, Claudy Clavien</i>	<i>Miège</i>		87.-

## *La réserve du Patron*

<i>Pino Grigio, Canelungo</i>	<i>Colavini</i>		32.-
<i>Cannonau di Sardegna</i>	<i>Argiolas</i>		45.-
<i>Villa Antinori</i>	<i>Antinori</i>		52.-
<i>Barolo</i>	<i>Martinetti</i>	2006	150.-
<i>Modus</i>	<i>Ruffino</i>	2010	90.-
<i>Summus</i>	<i>Banfi</i>	2010	115
<i>Sassicaia</i>	<i>Bolgheri</i>	2010	280
<i>La Meyssonier</i>	<i>Crozes Hermitage</i>	2006	90.-
<i>Château La Lagune</i>	<i>Haut Médoc</i>	2010	180

## *Bollicine*

<i>Prosecco di Valdobbiadene</i>	<i>Nino Franco</i>		54.-
<i>Gosset</i>	<i>Brut excellence</i>		105
<i>Gosset</i>	<i>Grand Reserve</i>		150
<i>Gosset</i>	<i>Grand Rosé</i>		150
<i>Dom Pérignon</i>	<i>Millésimé</i>	2004	340

## *Apéritif*

<i>Martini,</i>	<i>4cl</i>	<i>5.50</i>
<i>Campari,</i>	<i>4cl</i>	<i>5.50</i>
<i>Suze,</i>	<i>4cl</i>	<i>5.50</i>
<i>Aperol</i>	<i>4cl</i>	<i>5.50</i>
<i>Appenzeller</i>	<i>4 cl</i>	<i>5.50</i>
<i>Pastis</i>	<i>2 cl</i>	<i>4.00</i>
<i>Porto</i>	<i>4 cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Aperol Spritz</i>		<i>9.00</i>

## *Eaux de vie*

<i>Williamine, Abricotine</i>	<i>2 cl</i>	<i>6.50</i>
<i>Genépi, Kirsch, Grappa</i>	<i>2 cl</i>	<i>6.00</i>
<i>Grappa spéciale</i>	<i>2 cl</i>	<i>9.00</i>
<i>Vieilli prune</i>	<i>2 cl</i>	<i>9.00</i>
<i>Calvados</i>	<i>2 cl</i>	<i>9.00</i>

## *Spiritueux*

<i>Amaretto</i>	<i>4cl</i>	<i>6.00</i>
<i>Baileys</i>	<i>4cl</i>	<i>6.00</i>
<i>Limoncello</i>	<i>4cl</i>	<i>6.00</i>
<i>Jagermeister</i>	<i>4cl</i>	<i>6.00</i>
<i>Montenegro</i>	<i>4cl</i>	<i>6.00</i>
<i>Frenet Branca</i>	<i>4 cl</i>	<i>6.00</i>
<i>Gin, Rhum, Vodka</i>	<i>4 cl</i>	<i>8.00</i>
<i>Drambuie</i>	<i>4 cl</i>	<i>12.-</i>
<i>Cointreau</i>	<i>4 cl</i>	<i>9.00</i>
<i>Grand Marnier</i>	<i>4 cl</i>	<i>9.00</i>
<i>Ballantine's, JB</i>	<i>4 cl</i>	<i>9.00</i>
<i>Whiskys malt 12 ans</i>	<i>4 cl</i>	<i>16.-</i>
<i>Bourbon</i>	<i>4 cl</i>	<i>12.-</i>

## *Bières*

<i>Pression Heineken</i>	<i>2.5 dl</i>	<i>4.00</i>
	<i>4 dl</i>	<i>6.00</i>
	<i>5 dl</i>	<i>7.00</i>
<i>La Marmotte</i>	<i>3 dl</i>	<i>6.00</i>
<i>Erdinger Weissbier</i>	<i>5 dl</i>	<i>8.00</i>
<i>Bière sans alcool</i>	<i>3 dl</i>	<i>6.00</i>

## *Café thé*

<i>Ristretto, expresso, café</i>		<i>3.50</i>
<i>Expresso, café deca</i>		<i>3.50</i>
<i>Thés Tisanes</i>		<i>3.50</i>
<i>Renverse, cappuccino</i>		<i>4.00</i>
<i>Latte macchiato</i>		<i>4.50</i>
<i>Chocolat, Ovomaltine chaud</i>		<i>4.50</i>
<i>Café viennois</i>		<i>5.50</i>
<i>Chocolat viennois</i>		<i>6.00</i>
<i>Café Mayen</i>		<i>8.00</i>
<i>Grog</i>		<i>6.00</i>
<i>Vin Chaud</i>		<i>5.50</i>

## *Minérales*

<i>Valser plate, gazeuse</i>	<i>5 dl</i>	<i>6.00</i>
	<i>7,5 dl</i>	<i>9.00</i>
<i>Coca, coca Zero, Rivella, rouge, bleu Sinalco</i>		
<i>Sprite, Schweppes, Jus de Fruit</i>	<i>3 dl/2dl</i>	<i>4.50</i>
<i>Jus de pommes</i>	<i>3 dl</i>	<i>5.00</i>