



## PRENEZ LE TEMPS

Prenez le temps de jouer,  
C'est le secret de l'éternelle jeunesse

Prenez le temps de lire, C'est la source du savoir

Prenez le temps d'aimer Et d'être aimé,  
C'est une grâce de Dieu

Prenez le temps de vous faire des amis, C'est la voie du bonheur

Prenez le temps de rire, C'est la musique de l'âme

Prenez le temps de penser, C'est la source de l'action

Prenez le temps de donner,  
La vie est trop courte pour être égoïste

Prenez le temps de travailler, C'est le prix du succès

*Amicalement, votre restaurant*

PESSOA FERNANDO ET TIAGO

TEASPOON

Heavy  
Cream

---

## LES ENTRÉES

---

<b>SALADE VERTE</b>	7.90	
<b>SALADE DE SAISON</b>	9.90	19.90
<b>ESCARGOTS AU BEURRE AUX HERBES MAISON</b> (6 et 12 pièces)	14.-	21.-
<b>ACCRA DE MORUE DÉPOSÉE SUR UN NID DE SALADE</b> (3 ou 6 pièces)	15.-	21.-

---

## NOS PÂTES & RISOTTO

---

<b>RISOTTO AU PARMESAN, PARFUMÉ AUX HERBES AROMATIQUE</b>	25.-
<b>PENNE À LA TOMATE GRATINÉES AU FEU DE BOIS</b>	24.-
<b>PENNE FORESTIÈRE</b>	24.-
<b>PENNE NAPOLITAINE</b>	22.-
<b>SPAGHETTI BOLOGNAISE</b>	24.-
<b>SPAGHETTI CARBONARA</b>	24.-

---

## NOS MENUS

---

*(min. 2 pers. - prix par pers.)*

### **MENU FONDUE CHINOISE**

45.-

boeuf et poulet

Salade composée en entrée, bouillon chinoise,  
frites maison, cinq sauces et dessert du moment

### **MENU CAQUELON DES DIEUX**

46.-

boeuf et poulet

Salade composée en entrée,  
bouillon Bacchus maison,  
frites maison, cinq sauces et dessert du moment

### **MENU POTENCE DE BOEUF**

66.-

Salade composée en entrée, Potence,  
frites maison, riz pilaf et dessert du moment

### **SUPPLÉMENTS:**

100g boeuf

7.-

100g poulet

6.-

### **MENU DU BOURG**

25.-

1/2 kg de gambas Black Tiger, façon Bourg

Salade composée en entrée, frites maison

## CÔTÉ TERRE

### ENTRECÔTE DE BOEUF

42.-

(200 g. - sur ardoise ou assiette)

Beurres maison à choix:

Beurre vin rouge - Café de Paris - Beurre persillé - Sauce champignons

Frites maison, légumes du moment

### PAVÉ DE BOEUF

37.-

47.-

(200 / 350 g. - sur ardoise ou assiette)

Beurres maison à choix:

Beurre vin rouge - Café de Paris - Beurre persillé - Sauce champignons

Frites maison, légumes du moment

### MÉDAILLONS DE FILET DE BOEUF

52.-

(200 g. - sur ardoise ou assiette)

Beurres maison à choix:

Beurre vin rouge - Café de Paris - Beurre persillé - Sauce champignons

Frites maison, légumes du moment

### POULET GRILLÉ AU CHARBON DE BOIS

24.-

Frites maison, légumes du moment

### TARTARE DE BOEUF CLASSIQUE (1/2 port.)

22.-

37.-

Coupé minute au couteau

Frites maison et toast (pain focaccia maison)

### BRAISÉ DE BOEUF

36.-

Sauce brune, garniture du chef

(Cuisson basse température, 9 heures)



## CÔTÉ MER

**GAMBAS BLACK TIGER** 36.-  
**AU KILO, FAÇON BOURG**

Servi avec frites maison

**FILET DE PERCHE MEUNIÈRE** 36.-

Servi avec frites maison et légumes du moment

**SAUTÉ DE QUEUES DE CREVETTES,** 42.-  
**POULPE ET CALAMARS À L'AIL**

Sauce tomate relevée,  
riz pilaf et légumes du moment



---

# LUNDI AU JEUDI

(ÉGALEMENT SUR RÉSERVATION)

---

## SALADE DE SAISON



**CORDON BLEU MAISON**  
**(JAMBON DE PARME ET FROMAGE DU VALAIS)**  
**LÉGUMES DU MOMENT**  
**POMMES FRITES MAISON**



## DESSERT DU MOMENT

MENU COMPLET: 45.-

PLAT PRINCIPAL: 36.-

---

## NOS METS AU FROMAGE

---

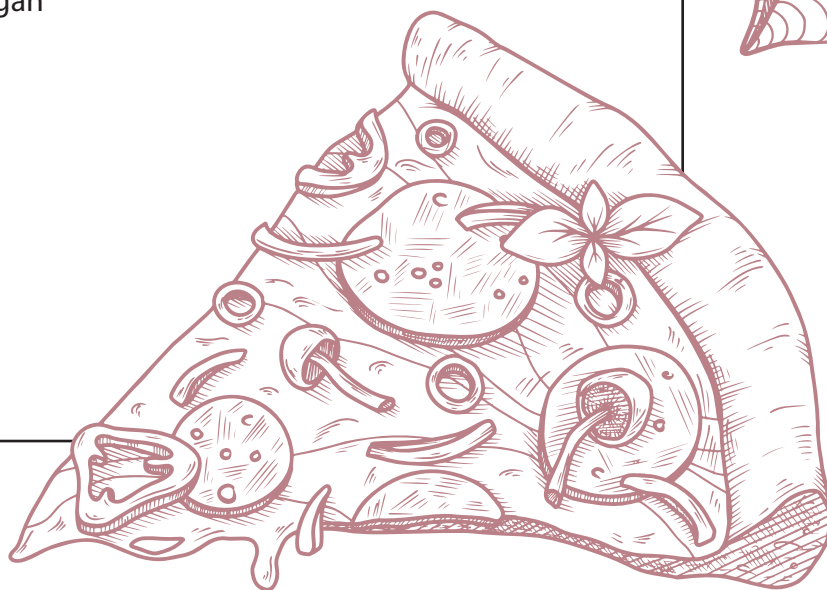
TRANCHE AU FROMAGE	19.-
TRANCHE JAMBON ET FROMAGE	21.-
TRANCHE AU FROMAGE ET OEUF	21.-
TRANCHE AU FROMAGE, JAMBON ET OEUF	22.-
FONDUE NATURE (min. 2 personnes)	24.-
AVEC UNE PETITE ASSIETTE DE CHARCUTERIE DU TERROIR VALAISAN	16.-

## LES PIZZAS

<b>MARGUERITE</b>	19.-
Tomates, Mozzarella, Origan	
<b>NAPOLITAINE</b>	20.-
Tomates, Mozzarella, Câpres, Anchois, Origan	
<b>JAMBON</b>	21.-
Tomates, Mozzarella, Jambon pour pizza, Oeuf, Origan	
<b>SICILIENNE</b>	21.-
Tomates, Mozzarella, Poivrons, Anchois, Origan	
<b>SANTA LUCIA</b>	23.-
Tomates, Mozzarella, Jambon pour pizza, Champignons, Origan	
<b>QUATRE SAISONS</b>	23.-
Tomates, Mozzarella, Jambon pour pizza, Champignons, Câpres, Artichauts, Origan	
<b>DU PATRON</b>	23.-
Tomates, Mozzarella, Oignons, Champignons, Thon, Origan	
<b>FRUITS DE MER</b>	24.-
Tomates, Mozzarella, Fruits de mer, Origan	
<b>PIQUANTE</b>	24.-
Tomates, Mozzarella, Oignons, Saucisses fortes, Origan	
<b>PARMA</b>	25.-
Tomates, Mozzarella, Jambon cru, Origan	
<b>CREVETTES</b>	24.-
Tomates, Mozzarella, Crevettes, Origan	
<b>THON</b>	23.-
Tomates, Mozzarella, Thon, Origan	

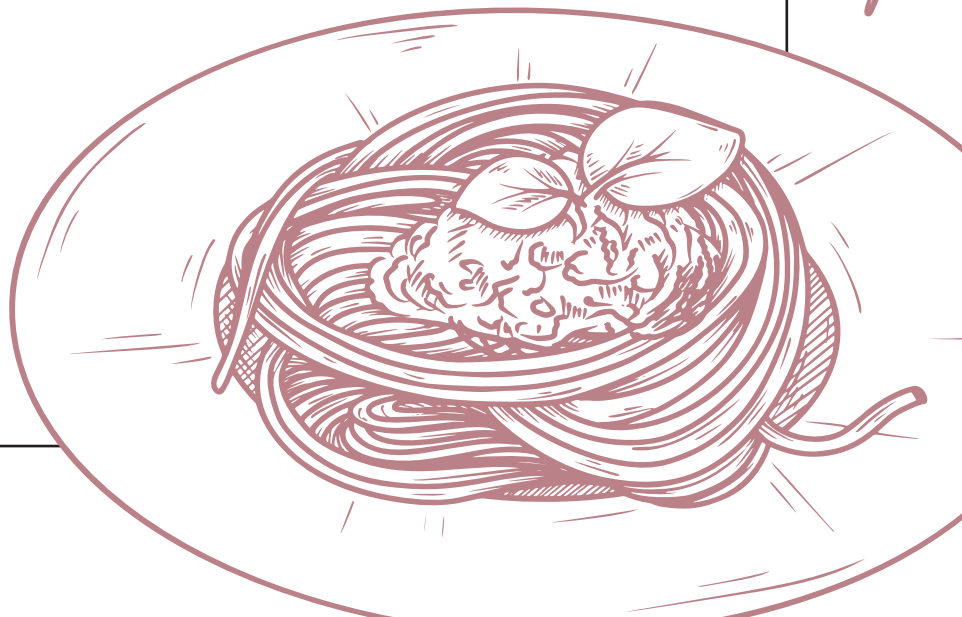
## LES PIZZAS

<b>PIZZA BOURG</b>	24.-
Tomates, Mozzarella, Merguez, Oignons, Origan	
<b>SAUMON FUMÉ</b>	25.-
Tomates, Mozzarella, Oignons, Câpres, Saumon fumé, Origan	
<b>GORGONZOLA</b>	24.-
Tomates, Mozzarella, Légumes, Gorgonzola, Origan	
<b>HAWAÏENNE</b>	22.-
Tomates, Mozzarella, Ananas, Pêches, Origan	
<b>ROMANA</b>	25.-
Tomates, Mozzarella, Ail, Tomates fraîches, Lard, Origan	
<b>DIAVOLA</b>	25.-
Tomates, Mozzarella, Saucisses piquantes, Piments forts, Origan	
<b>CALZONE</b>	25.-
Tomates, Mozzarella, Jambon pour pizza, Champignons, Oeuf, Origan	
<b>QUATRE FROMAGES</b>	25.-
Tomates, Mozzarella, Gorgonzola, Grana Padano, Raclette, Origan	
<b>PIZZA AUX LÉGUMES</b>	22.-
Tomates, Mozzarella, Légumes, Origan	



## NOS P'TITS LOUPS

<b>CHICKEN NUGGETS ET FRITES</b>	17.-
<b>BABYSTEACK, FRITES MAISON ET LÉGUMES</b>	19.-
<b>PIZZA JAMBON</b> Tomates, Mozzarella, Jambon pour pizza	15.-
<b>PIZZA CHAMPIGNON</b> Tomates, Mozzarella, Champignon	15.-
<b>PIZZA MARGUERITE</b> Tomates, Mozzarella	14.-
<b>SPAGHETTI BOLOGNAISE</b>	16.-
<b>PENNE FORESTIÈRE</b>	16.-
<b>PENNE NAPOLITAINE</b>	14.-
<b>FRITES ET JAMBON</b>	14.-
<b>ASSIETTE DE FRITES</b>	8.-





## LES DESSERTS

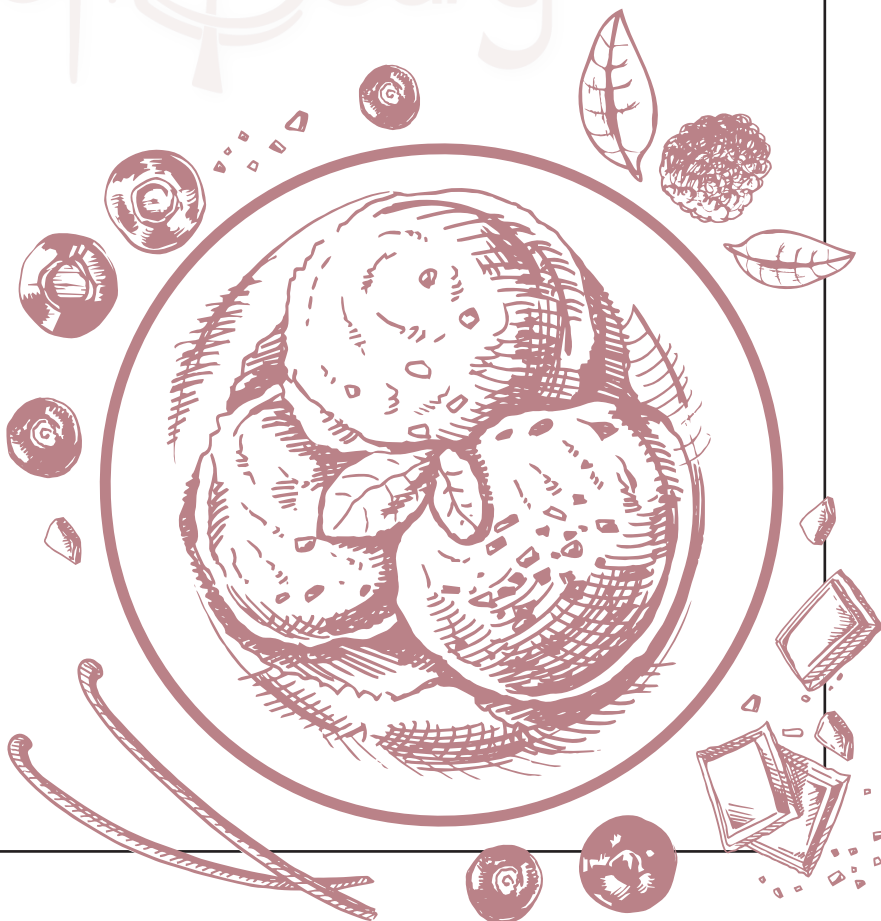
**CRÈME BRÛLÉE MAISON** 13.-  
**AU PARFUM DU MOMENT**


**GLACE NOUGAT MAISON** 13.-  
Accompagnée de son caramel beurre salé

**MOUSSE AU TOBLERONE** 14.-

**MOELLEUX AU CHOCOLAT MAISON** 14.-  
(15 min. de préparation)  
Accompagnée de sa vanille glacée

**SORBET LIMONCELLO** 13.-





# Le Relais du Petit Bourg

---

*Cher(e) client(e),*

Nous tenons à vous informer que notre restaurant se concentre sur la qualité et la fraîcheur de nos ingrédients. Nous utilisons chaque jour des produits frais et de qualité pour la préparation de nos plats.

C'est pourquoi, nos mets sont disponibles sous réserves d'arrivage. Nous souhaitons vous offrir une expérience culinaire exceptionnelle et sommes conscients que cela peut entraîner un temps d'attente supplémentaire.

Nous travaillons sans relâche pour que votre met soit préparée le plus rapidement possible sans en compromettre la qualité. Nous espérons que vous comprendrez notre démarche et que nous pourrons continuer à vous servir des mets délicieux et sains.

*Merci de votre compréhension.  
Cordialement,  
L'équipe du restaurant.*

---

En cas d'intolérance ou d'allergie,  
veuillez vous renseigner auprès du personnel

---

Tous nos prix sont TVA incluse et en francs suisses