

O'Grignou : ici, on grignote, on partage, on profite.

Un lieu où chaque instant devient un moment de convivialité,
entre saveurs authentiques et ambiance chaleureuse, comme à la maison.

CARTE DES BOISSONS

BOISSONS FRAÎCHES

Eaux

50cl – 5.80 | 100cl – 8.90

Sodas & Jus

Coca Zéro 33cl – 4.50
Jus de pommes gazeux 33cl – 4.50
Schweppes 20cl – 4.50
Bitter rouge 10cl – 5.00
Jus d'orange 20cl – 5.00

Jus de fruits & nectars Iris

Abricots du Valais 25cl – 5.00
Pommes du Valais 25cl – 5.00

BOISSONS CHAUDES

Café, expresso, thé – 3.80
Double expresso – 4.50
Renversé – 4.50
Chocolat – 4.50
Cappuccino – 4.50

SÉLECTION SPORTIVE

Eaux minérales

2dl – 3.00 | 3dl – 3.90 | 5dl – 5.50

Sodas & Thé froid

2dl – 3.50 | 3dl – 4.50 | 5dl – 6.00

APÉRITIFS (4cl)

Suze – 5.50
Campari – 5.50
Ricard – 4.80
Martini blanc ou rouge – 6.00
Porto (5cl) – 6.00

COCKTAILS

Spritz – 10.00
Hugo – 10.00
Gin Tonic (4cl) – 12.00
Negroni – 9.00
Americano – 8.00
Campari Orange – 8.00

DIGESTIFS

Génépi (2cl) – 8.00
Vieille prune (2cl) – 8.00
Calvalais (2cl) – 8.00
Grappa de Chardonnay (2cl) – 8.00
Grappa Moscato (2cl) – 10.00
Limoncello (4cl) – 8.00
Amaretto (4cl) – 8.00

EAUX-DE-VIE

Abricotine Morand (2cl) – 8.00
Williamine Morand (2cl) – 8.00

RHUMS

Pampero Blanco (4cl) – 10.00
Havana Club 7 Años (4cl) – 13.00

TEQUILA

Tequila Sierra (2cl) – 8.00

NOS SÉLECTIONS DE VINS AU VERRE

Vins blancs (1dl)

Fendant – 3.80
Johannisberg – 4.20
Crus du jour VS – 6.00
Prosecco – 7.00

Vin Rosé (1dl)

Rosé – 4.00

Vins rouges (1dl)

Gamay – 4.00
Crus du jour VS – 6.00

BIÈRES PRESSION

Lager Valaisanne

2dl – 3.50 | 3dl – 4.20 | 5dl – 7.00

Bouteilles Valaisanne (33cl)

IPA Blanche – 6.00
Sans Alcool – 5.50



3.- CHF
de 7h00 à 10h00



Pause Gourmande de la semaine

Du lundi au vendredi, laissez-vous tenter par nos **deux menus du jour**.

Entrée + Plat : 19.-



① Chères clientes, chers clients,
Sur demande, notre personnel vous informe volontiers sur les
mets pouvant provoquer allergies ou intolérances!

Raclette

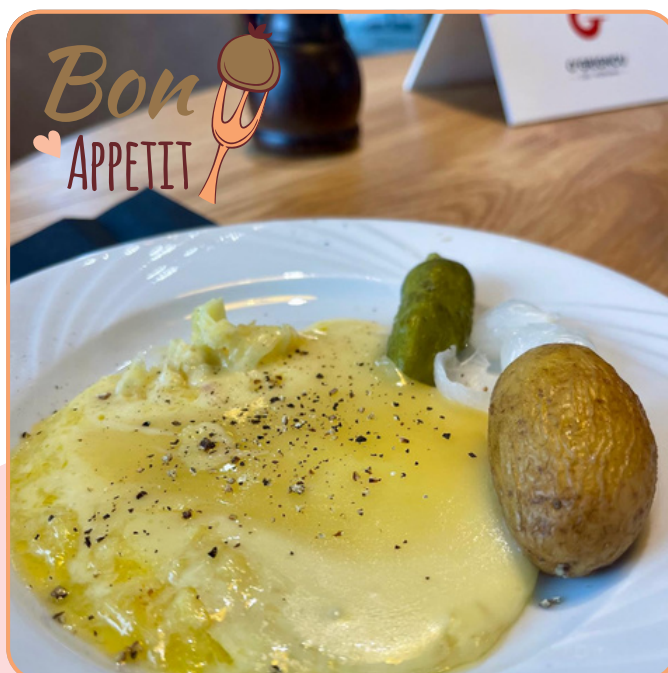
*la portion servie avec pommes de terre en robe des champs,
cornichons et petits oignons*

5.-

Raclette à discrétion, avec une assiette valaisanne

38.-

(Uniquement le soir, dès 18h00)





ENTRÉES

	<i>Entrée</i>	<i>Plat</i>
Assiette de salaisons, <i>viande séchée, jambon cru, saucisse du pays, lard séché et fromage</i>	17.-	28.-
Carpaccio de Glareyard, artichauts, pecorino et menthe	19.-	28.-
Escargots au beurre et aux herbes (6 pièces)	13.-	
Foie gras poêlé sur lit de lentilles, vinaigre aux framboises	24.-	
Endives gratinées au jambon	13.-	
Cocktail de crevettes sauce Aurora	17.-	
Poulpe à la galicienne	19.-	
Os à moelle coupé long fleur de sel de Bex et piments d'Espelette	16.-	
Salade composée	7.-	
Salade verte	6.-	

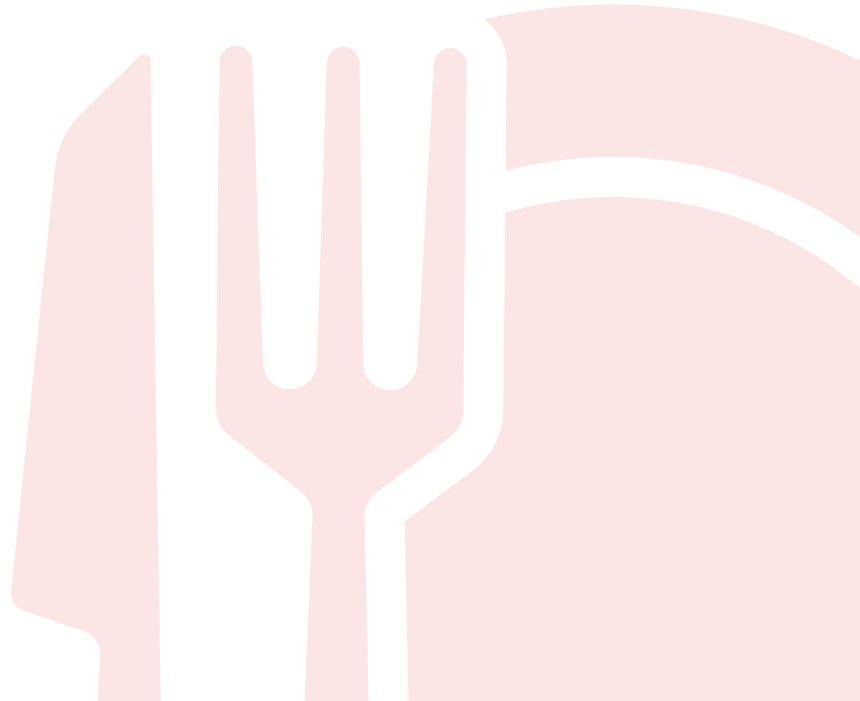


PÂTES

Rigatoni à la valaisanne , viande séchée et fromage du pays	26.-
Penne O'Grignou , sauce arrabbiata, lard croustillant et pesto génois	23.-

POISSONS

Gambas au gingembre avec légumes de saison et riz	39.-
Poisson frais du jour (selon arrivage) avec légumes de saison et riz	39.-
Filets de perche de Loë à la meunière, légumes de saison et frites	39.-



VIANDES

Filet de bœuf	44.-
Entrecôte de bœuf	39.-
Escalope de veau au citron	42.-

Nos viandes sont accompagnées de légumes de saison et pommes frites

Sauces:

Béarnaise 6.-

Poivre vert 6.-

Suggestion de viande du jour, présentée par notre serveur (min. 2 personnes)



NOS COUPS DE COEUR GOURMANDS

Ribs de porc 500 g <i>lentement confits, sauce barbecue maison fumée, servis avec frites dorées et salade coleslaw</i>	39.-
--	------

Tartare de bœuf suisse 200 g <i>préparé à la minute, accompagné de frites et toasts</i>	39.-
---	------

Cordon bleu de veau suisse <i>accompagné de légumes de saison et pommes frites dorées</i>	38.-
---	------

Burgers au choix, servis dans un pain artisanal, avec fromage d'alpage, salade verte, guacamole, oignons caramélisés, coleslaw et pommes frites :

Bœuf CH	26.-
Poulet grillé CH 	23.-



FONDUES À PARTAGER

AU FROMAGE

Prix par personne

Fondue moitié-moitié	26.-
Fondue aux bolets	29.-
Fondue tomate avec pommes de terre en robe des champs	30.-

A LA VIANDE 250 g de viande (min. 2 personnes)

Fondue Chinoise	39.-
Fondue Bourguignonne	45.-
Fondue Glareyard (bœuf mariné aux herbes et épices)	42.-
Chapeau Tartare	42.-

Accompagnements: 5 sauces maison et pommes frites

Supplément viande (100g): CHF 12.-

PLATS VÉGÉTARIENS

Wok de légumes croquants sautés, accompagné de riz	22.-
Pavé de chou-fleur à la sauce soja	23.-

POUR LES ENFANTS

Chicken nuggets et frites	15.-
Penne à la sauce tomate	12.-

DESSERTS

Griottes au kirsch	12.-
Tartelettes au lemon curd , glace au chocolat	12.-
Tarte Tatin , glace à la vanille et caramel salé	12.-
Moelleux au chocolat , glace à la pistache (12 min d'attente)	12.-
Crème caramel	10.-



Provenance du pain : farine Suisse

Provenance des viandes:

Bœuf : Suisse, Uruguay

Veau : Suisse

Provenance des poissons:

Filets de perche : Suisse (Rarogne-VS)

Loup de mer : Méditerranée