

AUBERGE DE SALANFE

Alt. 1950 m

Potage aux légumes maison	7.00
Assiette de fromages	12.00
Petite salade mêlée	8.00
Grande salade mêlée	14.00
Salade valaisanne	18.00
avec croûtons, lardons, œufs et noix	
Salade de l'alpage	18.00
avec tomate, viande séchée, fromage et graines de courge	
Spaghetti Napoli	16.00
Spaghetti Bolognaise	18.00
Steak de bœuf*, frites, salade	30.00
Supplément	
Beurre Café de Paris	3.00
Beurre ail des ours maison	4.00

Rösti - la spécialité de la Maison

Pommes de terre râpées gratinées au four

Le Montagnard (fromage de vache)	19.00
Supplément	
avec lard ou œuf	1.00
avec lard et œuf	2.00
Le Chevrier (fromage de chèvre)	20.00
Supplément	
avec lard ou œuf	1.00
avec lard et œuf	2.00
Le Forestier	23.00
avec sauce aux champignons	

Desserts

Tarte maison	6.00
Demandez notre carte des glaces	

Spécialités valaisannes

Croûte au fromage	19.00
Tranches de pain imbibées de vin blanc, garnies de fromage et gratinées au four	
Supplément	
avec jambon ou œuf	1.00
avec jambon et œuf	2.00
Croûte au fromage "Salanfe"	22.00
La spéciale avec lard et tomate	
Croûte au fromage "Biquette"	23.00
La spéciale avec fromage de chèvre et tomate	
Fondue traditionnelle	24.00
Aux fromages	
Fondue "aux herbes"	26.00
Aux fromages et herbes de nos montagnes	
Fondue "aux gros grains"	26.00
Aux fromages et moutarde à l'ancienne	
Saucisse séchée de la Vallée*	11.00
Assiette valaisanne de la Vallée*	27.00
1/2 portion	17.00
Assiette viande séchée de la Vallée*	30.00
1/2 portion	19.00
Pour les p'tits randonneurs	
Portion de frites	7.00
Jambon, frites	10.00
Chicken nuggets, frites	15.00
1/2 portion	9.00
Spaghetti sauce Napoli	11.00
Spaghetti sauce bolognaise	13.00
Rösti Montagnard	13.00

*Boucherie sur l'Alpe "Chez Olivier", Salvan

Sur demande, nous vous renseignons avec plaisir sur les ingrédients qui sont susceptibles de provoquer des allergies.

Boissons chaudes

Café	3.70
Renversé	4.10
Café "Salanfe"	6.50
Café "arrosé" avec chantilly	
Thé noir, thé vert	3.70
Infusions	3.70
Menthe, verveine, cynorhodon, camomille, aux fruits, tilleul	
Chocolat, Ovomaltine chaud	4.00

Minérales

Eau minérale gazeuse, Sinalco, Rivella, thé froid, limonade citron, grapefruit, Coca-Cola, jus d'orange, jus de pomme	
20cl	3.00
30 cl	4.00
50 cl	5.00
1 litre	9.00
1,25 litre (Coca-Cola)	11.00
Eau minérale non gazeuse 50cl	4.00
Schorle pomme 50cl	5.00
Nectar d'abricot 25cl	5.00

Bières

	Blonde	Blanche
À la pression		
"Mini" 20cl	3.20	3.40
Bière 30cl	4.00	4.30
"Chope" 50cl	6.50	6.90
"Blonde 25" 25cl	4.20	
Bière sans alcool 33cl	4.20	
Bières artisanales		
7peaks, Morgins, 33cl	7.00	
L'Ormousse, Évionnaz, 33cl	7.50	
Cidre, Crafty Dr Gab's 33cl	7.00	

Apéritifs

Aperol Spritz	8.00
Pastis 5l 2cl	4.50
Martini, Suze 4cl	5.00
Whisky 2cl	6.00
Whisky 4cl	11.00

Digestifs

Pomme 2cl	4.50
Grappa, Kirsch 2cl	4.80
Gentiane 2cl	5.00
Génépi (Dédé Favre, Vérossaz) 2cl	5.00
Limoncello 4cl	5.00
Baileys 4cl	5.00
Vieille Prune 2cl	5.50
Cognac 2cl	5.50
Abricotine, Williamine 2cl	6.00
43% vol. spécialité valaisanne	
Abricotine, Williamine douce 2cl	6.00
30% vol. spécialité valaisanne	
Liqueur Abricotine, Williamine 2cl	6.00
28% vol. spécialité valaisanne	

Plein d'infos sur :

www.salanfe.ch



Et partagez votre #magicsalanfe !

Vins ouverts

Au verre 1dl - en pots 2dl, 3dl ou 5dl - en litre	
Fendant 1dl	3.70
Johannisberg 1dl	4.00
Rosé du Valais 1dl	3.70
Gamay 1dl	3.70
Dôle 1dl	3.90

AUBERGE DE SALANFE

Alt. 1950 m

Bouteilles 37,5 cl

Fendant Vétroz Les Terrasses 19.00

Jean-René Germanier, Vétroz

Un Fendant gouleyant et racé, un Fendant de terroir. L'ampleur en bouche s'équilibre par une belle trame acide ponctuée de notes minérales. Structure, fraîcheur et minéralité sont les trois piliers qui composent ce vin.

Amigne de Vétroz 28.00

Jean-René Germanier, Vétroz

Cépage typique de Vétroz, vin blanc au bouquet intense très floral avec une touche de senteur mandarine. Sa structure puissante et sa finale douce lui confère son harmonie et sa finesse.

Petite Arvine 29.00

Jean-René Germanier, Vétroz

Vin blanc avec un premier nez de fruits jaunes frais, puis de subtils arômes d'agrumes. Au palais, on retrouve la typicité d'une Petite Arvine de terroir, vive, élégante et structurée, ponctuée de notes de citrons confits et de rhubarbes cuites. La finale se caractérise par sa longueur, sa fraîcheur et sa belle minéralité.

Clos de Balavaud, Pinot Noir 22.00

Les Fils Maye, Riddes

Issu de l'exceptionnel domaine de Balavaud, ce pinot est de couleur rouge rubis avec des nuances bordeaux, il offre un parfum de petits fruits, des notes de sous-bois. Ce vin est ample, structuré, racé, avec de la puissance, une belle trame tannique et une persistance sur des saveurs d'épices.

Le Tourmentin 33.00

Rouvinez Vins, Sierre

Assemblage de Pinot Noir, Humagne Rouge, Cornalin et Syrah. Vin rouge élevé en barriques avec des essences précieuses exhalant des parfums d'épices, de cerise confite, de pruneau bien mûr. Riche en bouche, discrètement boisé avec des saveurs rappelant le girofle et le cassis.

Bouteille 50 cl

Gally 30.00

Jean-René Germanier, Vétroz

Assemblage de Gamay et de Diolinoir. Vin rouge léger. Au nez, on retrouve des notes de petits fruits rouges et d'épices, comme le girofle. L'attaque est souple et fraîche. On est ensuite charmé par le volume et les tannins soyeux. Le tout accompagné d'arômes de cerises et de mûres.

Bouteilles 75 cl

Fendant Primus Classicus 38.00

Caves Orsat, Martigny

Vin blanc aux délicates notes florales comme le tilleul et les fleurs blanches. Ces arômes sont délicatement associés à un terroir minéral pour le plus grand bonheur des papilles. C'est un vin sec, ample, équilibré, frais et vif.

Fendant Vétroz Les Terrasses 38.00

Jean-René Germanier, Vétroz

Un Fendant gouleyant et racé, un Fendant de terroir. L'ampleur en bouche s'équilibre par une belle trame acide ponctuée de notes minérales. Structure, fraîcheur et minéralité sont les trois piliers qui composent ce vin.

Feuergold, Johannisberg 40.00

Les Fils Maye, Riddes

Un vin doré aux senteurs de fruits confits, de belle maturité, dense, opulent, avec une finale de bouche typique de l'expression du cépage sur une persistance aux notes d'amandes amères.

Jean des Crêtes, Petite Arvine 47.00

Les Fils Maye, Riddes

Robe brillante, une Arvine franche, harmonieuse, royale, intense au nez floral aux senteurs de glycines, en bouche une vivacité enrobée d'une texture agréable, fruitée et une final persistante, tonique comme on l'aime.

Dôle Blanche 39.00

Jean-René Germanier, Vétroz

Cépages Gamay et Pinot Noir. Vin rosé avec une robe de couleur rosée pelure d'oignon. Le fruité du Gamay à la finesse du Pinot en font un vin d'été friand à boire jeune et frais.

Gamay 38.00

Rouvinez Vins, Sierre

Vin rouge aux notes fumées et épicées au nez. Doté d'une belle matière, il se révèle corsé et concentré. Ses saveurs fruitées discrètes, dominées par des arômes épicés et sa structure tannique marquée en font un vin très friand et gouleyant.

Flamine, Pinot Noir 38.00

Les Fils Maye, Riddes

D'une robe rouge clair et chatoyant, typique du pinot avec un nez de sous-bois, ce vin évolue tout en crescendo au palais, une attaque fine et souple suivie d'une montée en puissance avec l'arrivée de tanins fins et serrés.

Gally 42.00

Jean-René Germanier, Vétroz

Assemblage de Gamay et de Diolinoir. Vin rouge léger. Au nez, on retrouve des notes de petits fruits rouges et d'épices, comme le girofle. L'attaque est souple et fraîche. On est ensuite charmé par le volume et les tannins soyeux. Le tout accompagné d'arômes de cerises et de mûres.

Apologia 46.00

Provins, Sion

Assemblage Diolinoir, Merlot, Gamaret. Vin rouge aux arômes intenses de baies rouges et de fruits bien mûrs, belle concentration au palais.

La Coraline, Cornalin 46.00

Les Fils Maye, Riddes

Belle robe bordeaux, lumineuse, pour ce Cornalin fringant, expressif, aux notes de cerises et de mûres. Une bouche concentrée et fruitée, des tanins jeunes, une belle structure et une finale longue.