

RESTAURANT



Les Bergers



Les Bergers

Nos minérales

Henniez.....	5 cl	6.50
Henniez.....	1 l	11.00
Valser.....	2 dl	3.00
Valser.....	3 dl	3.50
Valser.....	5 dl	5.00
Carafe d'eau	1 l	2.00
Thé froid	2 dl	3.50
Thé froid	3 dl	3.80
Sprite.....	2 dl	3.50
Sprite.....	3 dl	3.80
Schweppes	33 cl	4.50
Jus «Michel» (orange, Bodyguard, tomate, ananas)	2 dl	4.50
Jus de pomme «Ramseier»	33 cl	4.50
Jus de fruits de la région (poire, abricot)	2 dl	4.50
Coca.....	3 dl	3.80
Coca Zéro	33 cl	4.50
Sinalco.....	33 cl	4.50
Rivella bleu ou rouge.....	33 cl	4.50
San Bitter.....	1 dl	4.00
Red Bull	25 cl	6.00

Nos bières

Pression Valaisanne	20 cl	3.50
Pression Valaisanne	33 cl	4.00
Pression Valaisanne	50 cl	6.50
Bière blanche.....	25 cl	4.50
Bière blanche.....	50 cl	7.50
Bière sans alcool.....	33 cl	4.50



Les Bergers

Nos spiritueux

EAU DE VIE

Abricotine, Williamine, Framboise, Kirsch, Pomme, Grappa, Genepi.....	7.00
Vieille Prune.....	8.00

APERRO

Martini blanc ou rouge, Porto blanc ou rouge, Suze, Limoncello, Amaretto, Cynar, Tequila.....	6.00
Pastis	4.50
Vodka	7.00
Campari, Malibu, Gin, Bailey's, Cointreau	9.00
Rémy Martin, Grand Armagnac.....	12.00
Whisky	12.00

Nos cafés et thés

Café, Espresso	3.80
Thés.....	3.80
Renversé	3.80
Ovo, Chocolat.....	4.20
Vin chaud Maison	5.00
Capuccino	5.00
Thé Rhum.....	6.50
Café «Maison».....	12.00



Les Bergers

Nos vins blancs

	37.5 cl	75 cl
Fendant – Bétrisey AOC Aspect floral (tilleul), frais, gouleyant, légèrement pétillant		35.-
Fendant – Bétrisey AOC Aspect floral (tilleul), frais, gouleyant, légèrement pétillant	14.-	
Johannisberg – Bétrisey AOC Vin tendre, gras enrobant l'amertume, peu acide		39.-
Petite Arvine – Hurlevent Favre AOC Mi-sec, idéal pour apéro et poissons	24.-	
Pinot Gris – Hurlevent Favre AOC Robe jaune-dorée, Nez franc avec une belle évolution en bouche		46.-

Nos vins rouges

	50 cl	75 cl
Dôle du Valais – Mabillard, Champlan Assemblage de Pinot Noir et Gamay		39.-
Pinot Noir – Hurlevent Favre AOC Fruits rouges et tanins nobles		41.-
Favi – Favre AOC Assemblage de Diolinoir, Pinot Noir, Gamaret, Syrah et Humagne Rouge	29.-	
Favi – Favre AOC Assemblage de Diolinoir, Pinot Noir, Gamaret, Syrah et Humagne Rouge		43.-
Syrah – Montorge Arômes de baies noires et épices	35.-	
Humagne Rouge du Valais – Bétrisey AOC Eggrapé, caractère rustique et sauvage, note d'écorce de chêne		48.-
Cornalin du Valais – Provins AOC Fruits intenses, long et suave, belle finesse		48.-
Syrah Grand Métral – Provins AOC Notes épicées (poivre noir) et fruit noir (cassis), sans lourdeur		48.-
Merlot – Hurlevent Favre AOC Puissant, senteurs de fruits rouges, d'épices et de violette		49.-
La Bedjuasse – Mabillard Champlan Pinot Noir, Syrah, Diolinoir et Ancellotta		51.-



Les Bergers

Nos vins rouges

La Syrah de papa Jean – Bétrisey AOC

nez puissant, sauvage, senteurs de poivre, de cassis, de cerises noires et de mûres

Nuit St-Léonard – Bétrisey AOC

Arômes fruités très complexes, fruit noir, mûre et un peu pruneau

Sang de Reine – Bétrisey AOC

Assemblage de Pinot Noir, Syrah, Gamaret et Diolinoir

Sherpa Rouge - Vins des Chevaliers Salgesch

Assemblage de Pinot Noir et d'Humagne Rouge

Sang de Reine – Bétrisey AOC

Assemblage de Pinot Noir, Syrah, Gamaret et Diolinoir

37,5 cl	75 cl
25.-	49.-
29.-	55.-
50 cl	75 cl
29.-	43.-
39.-	54.-
	Magnum
	72.-

Nos vins ouverts

Fendant.....	3.50
Johannisberg.....	3.60
Dôle, Gamay.....	3.60
Rosé, Dôle Blanche.....	3.60



Les Bergers

Nos entrées & Suggestions

Potage du jour - *Soup of the day* 8.00

Soupe de Goulash 9.00

Salade verte - *Green salad* 6.00

Salade mêlée 9.50

Salade des alpages 25.00

Salade verte, viande séchée, champignons frais, fromage

Green salad, dried meat, fresh mushrooms, cheese

Salade de chèvre - *Goat's Salad* 25.00

Avec pommes, lardons et miel - *With apples, bacon and honey*

Roasbeef 25.00

Servi avec sauce tartare, frites et salade

Planchette valaisanne

Petite - *Small (60gr)* 20.00

Grande - *Large (120g)* 28.00

Planchette «Viande séchée»

Petite - *Small (60gr)* 21.00

Grande - *Large (120gr)* 30.00

Portion de frites 7.50

Tarte flambée 14.00

Omelette, salade, pommes frites 15.00

Omelette jambon, salade, pommes frites 17.00



Les Bergers

Nos burgers «Maison»

Accompagnés de frites et salade

N° 1: Beef burger 20.00

viande pur bœuf, oignons caramélisés, salade, ketchup, moutarde

N° 2: Cheeseburger 22.00

viande pur bœuf, 2 tranches de fromage du Valais, oignons caramélisés, salade, ketchup, moutarde

N° 3: B.B.B burger 23.00

viande pur bœuf, bacon, sauce Barbecue, oignons caramélisés, fromage, salade, tomates, ketchup

N° 4: Burger valaisan 24.00

viande pur bœuf, viande séchée, fromage à raclette, oignons caramélisés, salade, ketchup

N° 5: Chicken Burger 24.00

Emincé de poulet, salade, tomates, oignons et sauce tartare

Notre spécialité «Maison»

Viandes sur ardoise servies avec salade, sauces et frites

ARDOISE TRIO

Boeuf - Biche - Kangourou

120 g	31.00
200 g	48.00
300 g	63.00

Provenance des viandes: Suisse, Canada, Nouvelle-Zélande, Brésil, USA

Pour les allergènes, veuillez vous adresser au personnel



Les Bergers

Nos pâtes

Notre lasagne au four	21.00
Spaghettis carbonara	20.50
Spaghettis bolognaise	18.50

Nos viandes

Côte de bœuf servis avec frites et salade.....	38.00
Les rognons à la moutarde ancienne flambés au cognac, servis avec tagliatelles <i>uniquement le soir</i>	32.00
Tartare maison, servis avec frites et toast	34.00
Tranche de porc	23.00
Côtelettes d'agneau grillées aux herbes.....	29.00
Saucisse de veau.....	17.00



Entrecôte au beurre Café de Paris.....	41.00
Pommes frites et salade verte	

Bourguignonne de bœuf et biche.....	200g	40.00
Bacchus de bœuf et biche.....	200g	40.00
Chinoise de bœuf et biche	200g	40.00
Maison (épices)	200g	40.00

Toutes nos fondues sont servies dès 2 personnes avec :
Sauces maison, salade mêlée et pommes frites

Provenance des viandes : Suisse, Nouvelle-Zélande, Canada, Hongrie



Les Bergers

Notre croûte au fromage

Croûte au fromage - Complète - Cheese 21.00

Nos fondues aux 3 fromages (Laiterie de Haute-Nendaz)

Fromage - Cheese 24.00

Tomate, avec pommes de terre - Tomato 25.00

Bolets - Mushrooms 28.00

Nos raclettes

Raclette à discrétion 26.00

Soirée raclette le mercredi soir ou sur demande



Trophée des familles
le 8 février 2020!
soutenu par le restaurant
"Les Bergers" à Siviez

Qui de la famille sera le
plus rapide?

Concours de ski individuel
et en famille
Des récompenses pour
tous les participants!





Skimy
notre souris



Mini-groupes à 6 max..





Depuis 1998
Été & Hiver
Summer & Winter
since 1998 at your service

www.arcenciel-siviez.ch
+41(0)27.288.32.22



Les Bergers

Nos pizzas

Marguerita.....	17.00
Mozzarella, tomate, origan	
Prosciutto.....	18.50
Mozzarella, tomate, jambon	
Pro Funghi.....	19.50
Mozzarella, tomate, jambon, champignons frais	
Napolitaine.....	19.50
Mozzarella, tomate, anchois, câpres, olives	
Diavola.....	20.00
Mozzarella, tomate, salami piquant, piment	
Hawaï.....	21.00
Mozzarella, tomate, jambon, ananas	
4 saisons.....	21.00
Mozzarella, tomate, jambon, champignons frais, poivrons, artichaut	
L'Abeille.....	22.50
Mozzarella, tomate, chèvre et miel	
Végétarienne.....	22.00
Mozzarella, tomate, poivrons, champignons, artichaut	
Ruccola.....	22.00
Mozzarella, tomate, ruccola, copeaux de parmesan	
Pesca.....	23.00
Mozzarella, tomate, thon, persillade, crème, parmesan	
4 fromages.....	23.00
Mozzarella, tomate, reblochon, parmesan, gorgonzola	
Norvégienne.....	24.00
Mozzarella, tomate, saumon fumé, câpres, oignons	
Parma.....	25.00
Mozzarella, tomate, jambon de parme, parmesan	
Calzone.....	23.00

Pizza piccolo: réduction de fr 4.- / Par ingrédient supplémentaire: fr. 2.-



Les Bergers

Notre coin des enfants

Chicken nugget's, avec frites et salade 13.50

Nos crêpes sucrées «maison»

1. Sucre	6.00
2. Sucre cannelle.....	7.00
3. Sucre citron	7.00
4. Confiture d'abricot	8.00
5. Confiture de framboise	8.00
6. Miel	9.00
7. Caramel au beurre salé maison.....	11.00
8. Nutella	11.00
9. Compote de pommes	12.00
10. Sirop d'érable	12.00
11. Banane et Nutella.....	13.00
12. Banane et chocolat chaud.....	13.00
13. Split (banane, glace vanille, chocolat chaud).....	16.00
14. Framboisine (framboises, glace framboise).....	16.00
15. Exotique (ananas, glace vanille, chantilly)	16.00
16. Belle Hélène (poire, glace vanille, choco, chantilly).....	16.00
17. Grand Marnier (glace vanille et Grand Marnier)	16.00

Suppléments:

Les eaux de vie (voir carte)

Boule de glace..... 3.00

Chantilly 1.00



Les Bergers

T'as où les crêpes...

T'as où le cidre...?

Galettes de Sarrasin (sans gluten)

Essentielle:	beurre demi-sel	8.--
Basique:	fromage, jambon	15.--
Complète:	fromage, jambon, œuf	17.--
Lolita:	tomate, mozzarella, jambon de Parme, roquette, parmesan	23.--
Bergère:	fromage de chèvre, jambon cru, miel, noix, roquette	21.--
Nordique:	saumon fumé, crème fraîche, citron, ciboulette	23.--
Végé:	légumes du jour, œuf, fromage	19.--
Valaisanne:	fromage à raclette, oignons, pommes de terre, œuf, viande séchée	21.--

LA BOLÉE 2dl
Sans alcool 3.80
Avec alcool 5.90



Les Bergers

Nos desserts

Murano Glace vanille, pistache	9.50
Café liégeois Glace vanille, café, chantilly	9.50
Café Moka Glace moka, café, chantilly	9.50
Pistachette Pistache, chocolat chaud, chantilly	9.50
Caramelade Glace caramel, chocolat chaud, chantilly	9.50
Danemark Glace vanille, arrosée de chocolat	10.50
Dijonnaise Sorbet cassis, crème de cassis	10.50
Fruits Rouges Glace fraise, cassis, framboise, coulis de fraise, chantilly	11.50
Poire Belle Hélène Glace vanille, poire, chocolat chaud, chantilly	12.00
Coupe maison Glace vanille, fraise, citron, chantilly	10.50
Jazz Dance Glace stracciatella, vanille, moka, chantilly	10.50
Banana split Glace vanille, banane, sauce chocolat	11.00
Meringues glacées Glace vanille, fraise, meringues et chantilly	11.50
Hot Berry Glace vanille, baies des bois, chantilly	12.00
Profiteroles	12.00
Crème brûlée	10.00
Moelleux au chocolat	10.00
Tartes du jour	7.00
Gaufres	6.00
Sorbet colonel (Citron, vodka)	12.00
Sorbet valaisanne (Abricot, abricotine)	12.00
Sorbet Williams (Poire, williamine)	12.00
Sorbet framboise (Framboise, framboisine)	12.00

Nos arômes de boules de glace

La boule: fr. 3.00
et avec chantilly: fr. 1.00

- Vanille
- Chocolat
- Fraise
- Cassis
- Framboise
- Poire Williams
- Citron
- Caramel

Les frappés: fr. 9.50
avec tous les arômes

- Pistache
- Moka
- Abricot
- Stracciatella

