



## **Relais des Mèlèzes**

*Nous vous souhaitons la bienvenue au Relais des Mèlèzes,  
et un très bon appétit !*

*André et DeAna Solioz*



### Quelques plats froids

Salade verte	6.-	
Salade mée	8.-	
Grande salade mée	14.-	
Salade du chef (grande salade mée avec fromage valaisan)	18.-	
Assiette valaisanne (salaison anniviarde)	23.-	1/2 portion : 17.-
Assiette de viande séchée (salaison anniviarde)	25.-	1/2 portion : 18.-

### Notre potage

Potage aux légumes frais + fromage à raclette	9.- 11.-	1/2 portion : 6.-
La soupière (généreuse portion de notre potage à partager, accompagnée de fromage de la région)	14.-	p. pers. dès 2 personnes

### Pour les enfants

Portion de frites	6.-
Croûte au fromage	10.-
Chicken nuggets avec frites	10.-
Saucisse de veau avec frites	12.-

### Notre Menu

Tous les jours, en semaine, assiette du jour soignée, 1 café et une boisson sportive	20.-
---	------



## Nos Röstis

Le Simplet (2 œufs)	16.-
Le Raclette (fromage à raclette gratiné)	19.-
Le Complet (fromage à raclette, un œuf)	20.-
Le Végétarien (fromage à raclette, légumes du moment)	21.-
Le 3 Étages (fromage à raclette, jambon cru, œuf)	22.-
Le Sapeur (fromage à raclette, saucisse de veau, sauce oignon)	22.-
Le Mélèze (fromage à raclette, lardons, œuf, oignons)	23.-
Le Morille (fromage à raclette, sauce aux morilles)	28.-

## Un petit tour de Suisse des röstis

Le Bernois (lardons, 2 œufs, oignons)	20.-
Le St-Gallois (schübling de St-Gall, sauce à l'oignon)	23.-
Le Fribourgeois (gruyère, vacherin, œuf)	23.-
Le Vaudois (fromage à raclette, saucisson vaudois, poireaux à la crème)	23.-
Le Valaisan (tomme, jambon cru, tomates)	23.-



### Le Poêlon des Mèlèzes

Conséquente portion de röstis à partager,  
garnis selon l'humeur du patron,  
servis dans une poêle en fonte au  
milieu de la table

79.-

pour 4 personnes

### Nos Croûtes Au Fromage

La Classique

(fendant, fromage à raclette)

18.-

La Jambon

(fendant, fromage à raclette, jambon cru)

20.-

La 3 Étages

(fendant, fromage à raclette, jambon cru, œuf)

21.-

La Croûte Mèlèze

(fendant, fromage à raclette, oignons, lardon, œuf)

22.-

### Nos Fondues (Wysmüller)

min. 2 personnes (prix par personne)

La Classique

(vacherin, gruyère)

23.-

À la Tomate

25.-

Aux Herbes

25.-

À l'Échalotte

25.-

Au Poivre

25.-

Aux Bolets

26.-

Au Génépi

26.-



### Le Caquelon du Mélèze

min. 2 personnes (prix par personne)

250 gr de Rumpsteak de bœuf 1<sup>er</sup> choix,  
taillé en bâtonnets, légèrement mariné,  
pommes allumettes à volonté, salade,  
diverses sortes de sauce 36.-

### Notre Viande

Entrecôte de bœuf aux morilles,  
pommes allumettes, légumes du moment, salade 40.-

### Notre Menu du Dimanche

Tous les dimanches, une entrée, un plat  
et un dessert 45.-

### Nos Desserts

Tarte Maison	8.-	
Sorbet à la Williams de Glarey	10.-	
Sorbet à l'Abricot de Glarey	10.-	
Sorbet à la Prune de Glarey	10.-	
Meringue et Crème Double de Gruyère	10.-	
Glaces diverses	3.50	p. boule
+ chantilly	1.50	

*En cas d'allergies, veuillez vous informer auprès du personnel.*

*Sauf indication contraire, toutes nos viandes proviennent du Valais ou de la Suisse*





*“Le vin console les tristes, rajeunit les vieux, inspire les jeunes,  
et soulage les déprimés du poids de leurs soucis”*

–Lord Byron

### Nos crus au verre 1dl

Fendant “Blanc des Reines”, Antoine et Christophe Bétrisey	4.-
Petite Arvine, Christophe Rey	6.-
Gamay, Maurice Zufferey	4.40
Sang des reines, assemblage rouge Bétrisey	4.50

### Nos “topettes” 37,5cl, Antoine et Christophe Bétrisey

Fendant “Blanc des Reines”	12.-
Sang des Reines, assemblage rouge	16.-

### Notre mousseux 37,5cl, Nicolas Zufferey

Pris-en-bulle –assemblage de muscat et riesling, fruité, aromatique, musqué, vanillé. Bouche pétillante et gourmande. (favori de la patronne)	25.-
---	------

### Nos vins en 50cl, Grégor Kuonen

Fendant “Coteaux de Sierre”	22.-
Johannisberg “AOC”	24.-
Malvoisie “légèrement douce”	30.-
Pinot noir “Le Préféré”	24.-
Diolinoir “Grandmaître,” barrique	35.-





Politique claire du prix de nos vins en bouteille 75cl: prix en cave + 20fr. + TVA

*Quelques pépites de nos vignobles alentours sélectionnés par les patrons...*

## Nos vins blancs

### Antoine et Christophe Bétrisey, St. Léonard

*Fendant "Blanc des Reines"*

Élégant et fin, fruits exotiques, harmonieux, dynamique, avec une petite minéralité qui rehausse le caractère final.

28.-

*Amigne "Intensité"*

D'une puissance exceptionnelle, le bouquet développe des senteurs de miel, d'écorce de mandarine et de citron. Ces senteurs sont confirmées en bouche, belle onctuosité, soutenue par une vivacité finale légèrement tannique de l'Amigne.

39.-

*Rèze "L'Ancêtre"*

Un nez généreux de fruits exotiques, arômes complexes que l'on retrouve en bouche, renforcés par sa belle vivacité, accentuée par une finale saline et une tannicité marquée.

41.-

### Maurice Zufferey, Muraz

*Zirouc*

Ce mariage de Sauvignon blanc et de Heida est déjà très expressif au nez avec des notes de litchis, fruits de la passion et de bourgeon de cassis. Des arômes que l'on retrouve dans une bouche ronde et harmonieuse. Robe jaune d'intensité moyenne.

43.-





## Christophe Rey, Corin

### *Petite Arvine*

Robe jaune pâle avec de légers reflets verts rappelant la couleur des baies. Parfums de citron vert, de pamplemousse rose et de fleur de glycine. Viril et fruité, d'une acidité bien marquée mais équilibrée par la douceur. Saveur légèrement salée, longue persistance des arômes en bouche. 43.-

## Claudy Clavien, Miège

### *Johannisberg*

Vin issu du cépage Sylvaner ou Gros Rhin. Planté dans des terrains réservés aux bonnes expositions à une altitude moyenne, il peut développer ses arômes et son noble caractère. Dans sa jeunesse l'amande amère s'impose, en vieillissant, l'amande douce la remplace. 39.-

## Nicolas Zufferey, Sierre

### *Muscat*

Vin fruité, frais, aromatique. Nez musqué avec des notes de pêches blanches. Vin léger avec beaucoup de fraîcheur et d'éclat. 42.-

### *Riesling*

Nez très expressif et aromatique, fruits blancs, abricot-pêche, légèrement fumé. Bouche fine, fraîche, complexe et sec. Marqué par un beau terroir. 47.-

## Mabillard-Fuchs, Venthône

### *Païen*

Frais avec une belle attaque en bouche. Arômes de citrons verts, pommes, poires et herbes mouillées. Légère minéralité. 42.-







## Notre vin rosé

### Mabillard-Fuchs, Venthône

#### *Dôle blanche*

Robe très légèrement rosée.

Le fruité du Gamay allié à la finesse du Pinot Noir  
en font un vin d'été friand à boire.

36.-

## Nos vins rouges

### Antoine et Christophe Bétrisey, St. Léonard

#### *Sang des Reines*

Assemblage de Pinot Noir, Diolinoir, Syrah et Gamaret.

Couleur rubis soutenue, nez ample, fruité,

en bouche une belle structure, tanins fins, belle harmonie.

32.-

### Maurice Zufferey, Muraz

#### *Gamay Tsans de la Lé*

Robe rubis aux reflets violacés.

Nez intense de baies rouges, type framboise et mûre.

Rondeurs et fraîcheur font la paire en bouche.

Finale marquée par des tanins soyeux et fins.

31.-

#### *Pinot Noir Tzanio, barrique*

Robe rubis très élégante.

Les fruits rouges, framboise, groseille, s'imposent  
tant au nez qu'en bouche.

Cette dernière est très harmonieuse et fraîche.

Tannins bien présents mais soyeux. Le témoin d'une très belle récolte.

48.-





### *Cornalin Rouge du pays*

Robe sombre, aux reflets violacés.

Nez expressif de cerise noire et griotte.

Des arômes qu'on retrouve dans une bouche intense et fraîche.

Un magnifique fruité soutenu par des tannins solides et élégants.

51.-

### *Denis Mercier, Sierre*

#### *Dôle*

L'incontournable Dôle.

Assemblage de Gamay, Pinot Noir, Ancellotta et Galotta.

Robe rouge sombre avec un bouquet épicé et aux fruits noirs.

Palais mûres, juteux, et belle structure.

42.

### *Christophe Rey, Corin*

#### *Humagne Rouge*

Robe rouge violacé, il dégage des senteurs de violettes, de cassis et de baies sauvages.

De ses raisins naturellement peu acides et moyennement sucrés découle un vin au caractère rustique et corsé.

Ses notes sauvages, ses fragrances de sous-bois

lui confèrent une allure authentiquement valaisanne.

43.-

### *Claudy Clavien, Miège*

#### *Pinot Noir*

Un terrain très calcaire lui confère un goût très soyeux.

Avec des arômes de petits fruits rouges

d'une grande finesse, "un vin qui ne peut que faire plaisir."

40.-

#### *Etats d'Âme*

Un des grands classiques de la maison, et pourtant, chaque année, il est différent.

Les trois cépages qui le composent jouent ici au diapason.

Le Pinot noir et le Diolinoir en constituent la chair et l'ossature, tandis que la Syrah amène son inimitable signature olfactive.

57.-





## Nicolas Zufferey, Sierre

### *Merlot*

Robe violet foncé.

Arômes de fruits rouges, myrtilles, mûres, légère note de sous-bois.

Vin ample, structuré et puissant.

Tanins bien présents, volumineux et soyeux.

48.-

### *Cornalin "cuvée spéciale" barrique*

Vin issu des meilleures parcelles cultivées par la Cave des Bernunes.

Une longue macération préfermentaire à froid,

puis un long cuvage après fermentation,

donnent à ce vin beaucoup de fruité, de complexité et de structure.

Un élevage de deux ans en barriques

lui permet de s'harmoniser et se bonifier.

114.-

## Provins, Sion

### *Défi Noir*

Cuvée emblématique de la gamme des Titans,

créée en hommage aux formidables bâtisseurs des barrages alpins.

Des notes d'épices et de torréfaction caractérisent

cet assemblage de Syrah, Cornalin et Diolinoir.

65.-

### *Diolinir Évêché*

Vignoble historique de l'Évêché de Sion,

situé sur le coteau de Savièse, il fut l'un des premiers plantés de ce cépage.

Son sol complexe et son microclimat privilégié confèrent

à ces vieux plants de Diolinoir une richesse et une élégance propres.

L'élevage en fûts de chêne et de mélèze le rappelle à la tradition valaisanne.

Le bouquet exhale des notes épicées.

Ce vin à forte personnalité, puissant et corsé,

s'affirme par une finale séveuse d'une longue persistance.

75.-





### Boissons chaudes

Café, espresso, ristretto, thé	3.60
Cappucino	4.-
Chocolat chaud	4.-
Café Mèlèzes	7.50
Café fertig	6.-
Irish Coffee	9.-
Café giclé	5.-

### Vins ouverts

Fendant	1dl	3.50
	3dl	10.-
	5dl	16.-
Rosé	1dl	3.60
	3dl	10.50
	5dl	15.-
Johannisberg, Dôle, Gamay	1dl	3.80
	3dl	11.-
	5dl	18.-

### Minérales

Eau minérale	2dl	3.-
	3dl	3.50
	5dl	4.50
	1l	8.-
Coca, thé froid, limonade	2dl	3.40
	3dl	3.80
	5dl	5.50
Jus d'orange	2dl	3.50
	3dl	4.-
Thé froid "Alp Tea Bio"	2dl	3.60
	3dl	4.20
Jus Îris du Valais, pomme, poire ou abricot		4.90
Schweppes, bitter rouge		4.50
Sinalco, grapefruit		4.50
Rivella rouge ou bleu		4.50

### Bières valaisannes

Valaisanne spéciale	2dl	3.40
	3dl	3.80
	5dl	6.-
Blonde 25		4.-
Sierrvoise (Sierre)		
La Claire		5.50
La Rousse		5.50
La Génépi		6.-
WhiteFrontier (Martigny)		
La petite		5.50
FWT Session IPA		7.-
Pillows		7.-
Hoppy People (Sierre)		
Porn Star		7.-
White Psychobilly		7.-
Abbaye de St-Maurice DVX		7.50

### Bières belges

Delirium Tremens		7.-
Bière des amis ( <i>ne pas partager</i> )	33cl	7.-
Bière des amis ( <i>à partager</i> )	66cl	11.-
Chimay bleue		7.-
Chimay blonde		7.-





### Liqueurs valaisannes

O2Vie de Glarey		
Abricot, poire, g�n�pi pruneau	2cl	6.50
Gin	4cl	9.-
Morand Martigny		
Pomme	2cl	4.-
Lie	2cl	5.50
Framboisine	2cl	7.-
Marc du Valais Vieux Manoir	2cl	4.50
Calvalais	2cl	6.50
Sempione pure malt	4cl	14.-

### Rhum

Captain Morgan	4cl	8.-
Havana Club	4cl	9.-
Dipl�matico Reserva	4cl	11.-

### Whisky

J&B	4cl	8.-
Ballantine	4cl	8.-
Jack Daniel's	4cl	9.-
Tullamore Dew	4cl	9.-
Glenmorangie	4cl	11.-
Oban pure malt	4cl	14.-

### Liqueurs

Ricard	2cl	4.-
Kirsch	2cl	4.50
Grappa	2cl	5.50
Martini blanc et rouge	4cl	5.-
Appenzeller	2cl	5.-
J�germeister	2cl	5.-
Tequila	2cl	5.-
Fernet-Branca	2cl	5.-
Campari	4cl	6.-
Suze	4cl	6.-
Amaretto Disaronno	4cl	6.50
Malibu ananas	4cl	7.50
Cognac VS	2cl	9.-

