



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 mêlée	8.-	
Grande salade mêlée	14.-	
Salade du chef (grande salade mêlée 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 soupe

Soupe de saison	9.-	1/2 portion : 7.-
-----------------	-----	-------------------

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 à midi, en semaine, assiette du jour soignée	18.-	
----------------------------------------------------------------	------	--



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-G all, sauce à l'oignon)	23.-
Le Fribourgeois (gruyère, vacherin, œuf)	23.-
Le Valaisan (tomme, jambon cru, tomates)	23.-



Le Poêlon des Mélèzes

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

99.- pour 4 personnes

Nos Croûtes Au Fromage

La C lassique (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 C roûte Mélèze (fendant, fromage à raclette, oignons, lardons, œuf)	22.-

Nos Fondues (Wysmüller)

min. 2 personnes (prix par personne)

La C lassique (vacherin, gruyère)	23.-
À la Tomate <i>(avec pommes de terre)</i>	25.-
Au Poivre	25.-
Aux Bolets	26.-
Au G énépi <i>(avec coup du milieu)</i>	29.-



Le Caquelon du Mélèze

min. 2 personnes (prix par personne)

250 gr de Rumpsteak de bœuf 1^{er} choix,
taillé en bâtonnets, légèrement mariné,
pommes allumettes à volonté, salade,
diverses sortes de sauce 38.-

Notre Viande

Entrecôte de bœuf café de Paris 38.-

Entrecôte de bœuf aux morilles 42.-

Accompagnements :

pommes allumettes, légumes du moment, salade inclus

Nos Desserts

Tarte Maison 8.-

Sorbet à la Williams de G larey 10.-

Sorbet à l'Abricot de G larey 10.-

Sorbet à la Prune de G larey 10.-

Meringue, baies des bois
et Crème Double de G ruyère 10.-

G laces diverses 3.50

+chantilly 1.50

p. boule

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 "topettes" 37,5cl, Antoine et Christophe Bétrisey

Fendant "Blanc des Reines"	14.-
Sang des Reines, assemblage rouge	17.-

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, G régor Kuonen

Fendant "Coteaux de Sierre"	22.-
Johannisberg "AOC"	24.-
Malvoisie "légèrement douce"	30.-
Pinot noir "Le Préféré"	24.-
Cornalin "G randmaître"	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. 32.-

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. 40.-

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. 42.-

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. 44.-





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. 44.-

Claudy Clavier, 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. 40.-

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. 43.-

Riesling

Nez très expressif et aromatique, fruits blancs, abricot-pêche, légèrement fumé. Bouche fine, fraîche, complexe et sec. Marqué par un beau terroir. 48.-

Mabillard-Fuchs, Ventône

Païen

Frais avec une belle attaque en bouche. Arômes de citrons verts, pommes, poires et herbes mouillées. Légère minéralité. 43.-





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.

37.-

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.

36.-

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.

33.-

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.

49.-





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.

52.-

Denis Mercier, Sierre

Dôle

L'incontournable Dôle.

Assemblage de G amay, Pinot Noir, Ancellotta et G alotta.

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

Palais mûres, juteux, et belle structure.

43.-

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.

44.-

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."

41.-

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.

58.-





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.

49.-

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.

78.-

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.

66.-

Diolinoir 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.

76.-





Boissons chaudes

Café, espresso, ristretto, thé	3.80
Cappuccino	4.20
Chocolat chaud	4.20
Café Mélèzes	7.50
Café fertig	6.-
Irish Coffee	9.-
Café giclé	5.-

Vins ouverts

Fendant	1 dl	3.50
	3 dl	10.-
	5 dl	16.-
Rosé	1 dl	3.60
	3 dl	10.50
	5 dl	17.-
Johannisberg, Dôle, Gamay	1 dl	3.80
	3 dl	11.-
	5 dl	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	3.50
	3dl	3.90
	5dl	6.20
Blonde 25		4.-
Siervoise (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)		
intrepid		7.-
white psychobilly		7.-
Abbaye de St-Maurice DVX		7.50

Bières belges

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





Liqueurs valaisannes

O 2 Vie de G larey		
Abricot, poire, génépi pruneau	2cl	6.50
G in	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

Rhum

Captain Morgan	4cl	8.-
Havana Club	4cl	9.-
Diplomático Reserva	3cl	12.-

Whisky

J&B	4cl	8.-
Ballantine	4cl	8.-
Jack Daniel's	4cl	9.-
Tullamore Dew	4cl	9.-
G lenmorangie	3cl	12.-
O ban Little Bay	3cl	15.-

Liqueurs

Ricard	2cl	4.-
Kirsch	2cl	4.50
G rappa	2cl	5.50
Martini blanc et rouge	4cl	5.-
Appenzeller	2cl	5.-
Jägermeister	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.-





Nous remercions chaleureusement nos artisans et fournisseurs valaisans :

Vissoie

Boucherie de la Vallée
Fromagerie d'Anniviers
Salaisons d'Anniviers

Sierre

Boucherie Girardin
Brasserie la Siervoise
Brasserie Hoppy People
O2Vie Distillerie
Denis Mercier
Maurice Zufferey
Nicolas Zufferey

Saint-Léonard

Antoine et Christophe Bétrisey

Sion

Brasserie Valaisanne

Icogne

Ferme de Monteiller

Corin

Christophe Rey

Miège

Claudy Clavien

Venthône

Mabillard-Fuchs

Martigny

Jus de fruits Îris
Brasserie WhiteFrontier

Salquenen

Gregor Kuonen

Glis

Sempione Distillery

