



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)	24.-
	1/2 portion 18.-
Assiette de viande séchée (salaison anniviarde)	26.-
	1/2 portion 19.-
Roastbeef froid maison garni, pommes frites, sauce tartare (servi de mai à septembre)	28.-

## Notre soupe

Soupe de saison (servie d'octobre à avril)	9.-
	1/2 portion 7.-

## Pour les enfants

Portion de frites	8.-
Croûte au fromage	12.-
Chicken nuggets avec frites	12.-
Saucisse de veau avec frites	14.-

## Notre menu

Tous les jours à midi, en semaine, assiette du jour soignée avec salade	20.-
--	------





## Nos Röstis

Le Simplet (2 œufs)	17.-
Le Raclette (fromage à raclette gratiné)	20.-
Le Complet (fromage à raclette, un œuf)	21.-
Le Bernois (lardons, 2 œufs, oignons)	22.-
Le 3 Étages (fromage à raclette, jambon cru, œuf)	23.-
Le Végétarien (fromage à raclette, légumes du moment)	24.-
Le Mélèze (fromage à raclette, lardons, œuf, oignons)	25.-
Le Morille (fromage à raclette, sauce aux morilles)	28.-

## 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

pour 4-6 personnes 25.- / pp





## Nos Croûtes au fromage

La Classique (fendant, fromage à raclette)	20.-
La Jambon (fendant, fromage à raclette, jambon cru)	22.-
La 3 Étages (fendant, fromage à raclette, jambon cru, œuf)	24.-
La Mélèze (fendant, fromage à raclette, oignons, lardons, œuf)	25.-

## Nos Fondues moitié-moitié (vacherin – gruyère)

min. 2 personnes (prix par personne)

La Classique	25.-
Au Poivre	26.-
À la tomate (avec pommes de terre)	27.-
Aux Bolets (avec pommes de terre)	29.-

## Nos suggestions végétariennes

Risotto aux bolets	26.-
	1/2 portion 18.-
Pâtes du moment	26.-
	1/2 portion 18.-





## Les incontournables

### Fondue Anniviarde

min. 2 personnes (prix par personne)

250 gr de viande de bœuf assaisonnée par la boucherie d'Anniviers, taillé en bâtonnets, légèrement mariné, bouillon au vin rouge, pommes allumettes, diverses sortes de sauce, et salade

43.-

Travers de porc caramélisés au miel  
et Jack Daniel's\*

38.-

Entrecôte de bœuf, café de Paris\*

39.-

Entrecôte de bœuf aux morilles\*

43.-

Filet de bœuf « Black Angus » aux morilles\*

49.-

### \*Accompagnements :

Pommes allumettes, légumes du moment et salade inclus

*Sauf indication contraire, toutes nos viandes proviennent du Valais, de la Suisse, ou de l'Amérique du Sud*





## Nos Desserts

Tarte Maison	9.-
Meringue (baies des bois et Crème Double de la Gruyère)	11.-
Sorbet à la poire arrosé	12.-
Sorbet à l'abricot arrosé	12.-
Sorbet au citron et basilic arrosé de limoncello	12.-

## Nos Glaces Artisanales

Vanille-bourbon, Café-arabica, caramel beurre salé, chocolat des Caraïbes au sel de Guérande, brownies, banane marbrée, et barbe à papa

la boule	4.-
+ chantilly	1.50

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





« 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 » 15.-

Sang des Reines, assemblage rouge 18.-

## **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)

29.-

## **Nos vins en 50cl**

**Grégor Kuonen**

Fendant « Coteaux de Sierre » 23.-

Johannisberg « AOC » 26.-

Malvoisie « légèrement douce » 35.-

Pinot noir « Le Préféré » 25.-

Cornalin « Grandmaître » 37.-





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.

34.-

#### 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.

45.-

#### 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.

47.-

### **Maurice Zufferesy** 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.

47.-







## **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.

48.-

## **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.

42.-

## **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.

47.-

### Riesling

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

52.-

## **Mabillard-Fuchs** Venthône

### Païen

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

47.-





## 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.

41.-

## 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.

39.-

### **Maurice Zufferey** Muraz

#### Gamay

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.

37.-

#### 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.

53.-

#### 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 tanins solides et élégants.

56.-





## **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.

47.-

## **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.

49.-

## **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. »

43.-

### 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.

62.-





## 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.

53.-

### 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.

69.-

### 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.

80.-





## Boissons chaudes

Café, espresso, ristretto, thé	3.90
Cappucino	4.30
Chocolat chaud	4.30
Café Mèlèzes	7.50
Café fertig	6.-
Irish Coffee	9.-
Café giclé	5.-

## Minérales

Eau minérale	2dl	3.10
	3dl	3.60
	5dl	4.60
	1l	9.-
Coca, thé froid, limonade	2dl	3.50
	3dl	3.90
	5dl	5.50
Jus d'orange	2dl	3.70
	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	

## Vins ouverts

Fendant	1dl	3.60
Rosé	1dl	3.70
Johannisberg Dôle, Gamay	1dl	3.90

## Bières valaisannes

Valaisanne spéciale	2dl	3.60
	3dl	4.-
	5dl	6.20
Blonde 25		4.20
WhiteFrontier (Martigny)		
La petite		6.-
FWT Session IPA		7.50
Pillows		7.50
Hoppy People (Sierre)		
Porn Star		7.50
White Psychobilly		7.50
Abbaye de St-Maurice		
DVX		7.50

## Bières belges

Delirium Tremens		7.50
Bière des amis (ne pas partager)	33cl	7.50
Bière des amis (à partager)	66cl	12.-
Chimay bleue		7.50
Chimay blonde		7.50





## Liqueurs valaisannes

Abricot, poire, génépi, pruneau	2cl 6.50
Pomme	2cl 4.50
Marc	2cl 5.-
Calvalais	2cl 7.-
Vieille Prune Gregor Kuonen	2cl 12.-

## Rhum

Captain Morgan	2cl 8.-
Havana Club	2cl 9.-
Diplomático Reserva	2cl 12.-

## Whisky

J&B	2cl 8.-
Ballantine	2cl 8.-
Jack Daniel's	2cl 9.-
Tullamore Dew	2cl 9.-
Glenmorangie	2cl 12.-
Oban pure malt	2cl 14.-

## Liqueurs

Ricard	2cl 4.20
Kirsch	2cl 5.-
Grappa	2cl 6.-
Martini blanc et rouge	4cl 5.-
Appenzeller	2cl 5.-
Jägermeister	2cl 5.-
Gin Bombay	2cl 9.-
Tequila	2cl 5.-
Campari	4cl 6.-
Suze	4cl 6.-
Cynar	4cl 6.-
Limoncello	4cl 5.-
Bailey's	4cl 6.50
Amaretto Disaronno	4cl 7.-
Malibu ananas	4cl 7.50
Aperol Spritz	4cl 8.-
Cognac VSOP	2cl 11.-

