

# *Café ~ Bar 1900*

CRANS-MONTANA



## Dose de vitamines

Jus de fruits et nectars 20cl	4.80
Orange, Pêche, Tomate, Ananas	
Poire, Pamplemousse, Ananas	
Jus d'oranges pressées 20cl	5.50
Jus d'oranges pressées 30cl	6.50
Jus de citron pressés 20cl	5.50

## L'eau c'est la vie

San Pellegrino 25cl/50cl	4.50/6.40
Aqua Panna 25cl/50cl	4.50/6.40
Perrier 33cl	5.00
Sirop	1.00

## Sucrées et bonnes

Coca-Cola/Coca-Cola Zéro 33cl	4.80
Sinalco 33cl	4.80
Sprite 33cl	4.80
Schweppes 25cl	4.80
Rivella Rouge/Bleu 33cl	4.80
Jus de Pomme pétillant 33cl	4.80
Red Bull 25cl	6.00
San Bitter/Crodino 18cl	4.40

## Sportifs

20cl/30cl/50cl	3.40/4.20/5.60
Thé Froid Citron ou Pêche	
Coca Cola, Tonic, Limonade	

## Pour la balance

4.00

Ceylon Sunrise	
English Breakfast	
Ceylon Decaf	
Thé noir décaféiné	
Imperial Gold	
Thé noir au citron et à l'orange	
Purple Breeze	
Darjeeling	
Gentle Blue	
Earl Grey	
Black Chai	
Thé noir aux épices	
Winter Moments	
Thé Roïbos aux épices	
Japanese Sencha	
Thé vert japonais	
Green Jasmine	
Thé vert parfumé au jasmin	
White Peach	
Thé blanc à la pêche	
Verbena	
Tisane à la verveine	
Camomile Orange Blossoms	
Camomille à l'orange	
Moroccan Mint	
Menthe marocaine	
Piz Palü	
Assemblage d'herbes de Montagne	
Ginger Lemon Dream	
Gingembre et citronnelle	
Red Kiss	
Infusion aux fruits	
Wellness Tea Pure Power – Morning	
Thé vert aux herbes et agrumes	
Wellness Tea Balance Noon	
Tisane de fenouil et d'anis	

## Pour un réveil parfait

de 7h30 à 10h30

Café & croissant	5.00
Café & croissant et jus d'oranges pressées 2dl	10.00

---

Café, Espresso, Ristretto,	3.60
Espresso Macchiato	3.80
Renversé	4.20
Cappuccino	4.70
Double espresso	5.50
Latte macchiato	4.70
Café Viennois	4.70
Chocolat ou Ovomaltine	4.90
Chocolat Viennois	5.90
Lait	2.90

## Pour le plaisir

Croissant	1.50
Pain au chocolat	2.00

## Les blancs de chez nous

Muscat sec 2019, 70cl	35.00
Gaston et Eric Bonvin, Flanthey	
Reisling-Sylvaner 2019, 75cl	35.00
Gilles et Joël Cina, Miège	
Humagne Blanche 2019, 75cl	40.00
Collection Chandra Kurt, Provins, Sion	
Ermitage 2019, 75cl	45.00
Gaby Delaloye & Fils, Rives de bisse, Ardon	
Heida 2015, 75cl	55.00
Frédéric Dessimoz, Cave Renaissance, Charrat	
Malvoisie douce 2018, 75cl	40.00
Provins, Sion	

## Les rouges de chez nous

Sirah 2019, 50cl	35.00
Adrian & Diego Mathier, Salgesch	
Cornalin 2018, 50cl	40.00
Jean Louis Mathieu, Sierre	
Pinot Noir Grand Cru 2018, 75cl	52.00
Edmund Constantin-Stoffel, Salgesch	
Gally 2018, 50cl	25.00
Gamay et Dolinoir Les fils de Charles Favre, Sion	
Favi Rouge 2019, 75cl	40.00
Pinot Noir, Syrah, Humagne Rouge, Diolinoir et Gamaret Les fils de Charles Favre, Sion	
Desirouge 2017, 75cl	40.00
Syrah et Gamay Yves et Marie Duc, Cave Lamarive, Conthey	
Le Tourmentin 2017, 75cl	65.00
Cornalin, Humagne rouge, Pinot noir, Syrah Famille Rouvinez, Sierre	

## Bières pressions

Eichhof Braugold Blonde	
2 dl/3dl/5dl	3.60/4.20/7.50
Grand Saint Bernard Blanche	
2 dl/3dl/5dl	3.60/4.20/7.50

## Bières en bouteilles

D'ici :	
Marmotte blonde 33cl	5.50
Marmotte brunette 33cl	5.50
L'échappée blanche 33cl	6.00
D'ailleurs :	
Duvel blonde 33cl	6.00
Bombardier amber 50cl	7.00
Feldschösschen s/a 33cl	4.50

## Cidre

Strongbow 33cl	5.80
----------------	------

---

## Pour l'apéro à 5.0

Viande séchée (20g)	5.00
1/3 Saucisse séché (60g)	5.00
Fromage valaisan (60g)	5.00
Vin du moment	5.00
Bière du moment	5.00

---

## Champagnes et Mousseux

Prosecco Extra Dry 10cl	8.00
Moët et Chandon Brut	15.00
Moët et Chandon Rosé	17.00

## 1 ballon de blanc

Fendant 10cl	4.00
Domaine des Muses, Sierre	
Johannisberg 10cl	4.00
Gilles et Joël Cina, Miège	
Petite Arvine 10cl	5.50
Gaston et Eric Bonvin, Flanthey	

## 1 ballon de rosé

Dole Blanche 10cl	4.00
Les fils de Charles Favre, Sion	
Rosé de Gamay 10cl	4.50
Gregor Kuonen, Salgesch	

## 1 ballon de rouge

Dole 10cl	4.00
Gilles et Joël Cina, Miège	
Gamay 10cl	4.50
Domaine des Muses, Sierre	
Pinot Noir 10cl	5.50
Gilles et Joël Cina, Miège	
Cornalin 10cl	6.00
Gaston et Eric Bonvin, Flanthey	
Syrah 10cl	6.00
Domaine des Muses, Sierre	

## Les 3/8es

Fendant Dame de Sion 37.5cl	12.00
Les fils de Charles Favre, Sion	
Gamay 37.5cl	12.00
Bétrisey & Albrecht vins, Sion	

## Galettes de sarrasin

Fromage et jambon cuit	11.90
Fromage et volaille	11.90
Trois fromages	12.90
Fromage à pâte dure, mozzarella et gorgonzola	
Fromage et jambon cru	12.90
Fromage et chorizo	12.90
Fromage et viande séchée	13.90

## Galette 1900

Jambon cuit, fromage, tomates fraîches sauce aux champignons et un œuf au plat

## Crêpes

Sucre	7.80
Sucre et citron	8.80
Crêpe avec 1 Ingrédient au Choix	9.80
Miel	Nutella
Ovomaltine crunchy	Chocolat
Confiture d'abricot	Confiture de fraises
Sirop d'érable	Caramel beurre salé
Crème de Spéculoos	
Ingrédients en supplément	+1.50

## Provenance des produits :

Bœuf	Suisse
Volaille	Italie
Porc	Suisse
Poulet	Suisse
Agneau	Nouvelle Zélande

Cher client,

Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande de votre part.

L'équipe du Café-Bar 1900

## Les Classiques de 1900

Club Sandwich 1900	16.00
Pain toast beurré, volaille, tomates, Bacon, mayonnaise, fromage et salade	
Accompagné de frites ou chips, et salade	
Avec 1 œuf au plat	+1.50
Avec Roastbeef	+2.50
Croque-Monsieur	7.00
Jambon cuit ou volaille	
Croque-Monsieur	9.50
Viande séchée	
Croque-Madame	8.50

## Plateaux d'ici

<b>Valaisanne</b>	<b>16.00/24.00</b>
Jambon cru, viande séché, saucisse lard sec, fromage raclette	
<b>Viande séchée</b>	<b>18.00/26.00</b>
70g / 110g	
<b>Fromages</b>	<b>14.00/22.00</b>
Tomme d'Ayent, Vieux de Corbyre, Raclette de Bagnes, Chèvre de Martigny-Croix	
<b>Saucisse séchée</b>	<b>9.00</b>
du Grimisuat	

## Paninis et Sandwiches

Avec 3 Ingrédients au choix	12.50
Tomate	Salade
Jambon cuit	Jambon cru
Volaille	Viande séchée
Chorizo	Thon
Mozzarella	Gorgonzola
Gruyère	Fromage de chèvre
Ingrédients en supplément	+1.50
Garniture Chips/ Salade / Frites	+4.00

## Brochettes

Accompagnées de salade et frites ou chips

Brochette de poulet	16.50
Brochette de bœuf	18.50
Brochette d'agneau	20.50
Brochette mix	18.50
Bœuf, porc, lard, saucisse de veau	
Brochette de légumes	16.00

## Salades

«La Biquette » 14.00 /18.00  
Fromage de chèvre chaud, miel, lardons grillés, tomates, salade iceberg et mélange de graines

King's 14.00 /16.00  
Volaille ou lardons grillés, salade iceberg copeaux de fromage et croutons

Queen's 14.00 /16.00  
Volaille, lardons grillés ou thon salade batavia œuf dur, tomates et croutons

Nouvelle 12.00 /15.00  
Volaille ou lardons, salade lollo et batavia, mozzarella, pommes et mélange de graines

Mêlée 6.00 / 9.00

Verte 4.00 /7.00

Sauces faites maison au choix :  
Française à la moutarde de Dijon  
Rustique à l'ail et oignons  
Italienne au vinaigre balsamique

Vitello Tonnato 18.00  
Garniture Chips/ Salade / Frites +4.00

Roastbeef 18.00  
Garniture Chips/ Salade / Frites +4.00

Portion de frites 6.00

**Single Malts 4cl**

Cragganmore 12 ans	12.00
Glenkinchie 12 ans	12.00
Scapa	16.00
Cardhu 12 ans	16.00
Lagavulin 16 ans	16.00
Oban 14 ans	16.00
Glenlivet 18 ans	19.00
Macallan 12 ans	19.00
A'Bunadh batch 067	22.00
Longmorn 16 ans	24.00

**Blended 4cl**

Four Roses	10.00
The Famous Grouse	10.00
Jameson	10.00
J&B	10.00
Ballantines	10.00
Johnnie Walker «Red Label»	10.00
Canadian club	10.00
Jack Daniels n7	12.00
Chivas Regal «12 ans»	12.00

**Rhums 4cl**

Bacardi Blanc	8.00
Havana Brun	10.00
Diplomatico	12.00
Zacapa	12.00

**Gins 4cl**

Gordon	8.00
Bombay	10.00
Bulldog	14.00

**Vodkas 4cl**

Absolut	8.00
Grey Goose	12.00
Platinum	14.00

**Apéritifs 4cl****Piccolo d'or 10cl 6.00**

Yves, Marie et Julien Duc,  
Cave Lamarive, Conthey

Campari	6.00
Martini (Blanc et Rouge)	6.00
Pastis, Ricard	6.00
Cynar	6.00
Suze	6.00

**Liqueurs 4cl**

Baileys	8.00
Amaretto	8.00
Limoncello	8.00

**Digestifs 4cl**

Ramazotti Amaro	8.00
Amaro Montenegro	8.00
Fernet / Menthe	8.00
Appenzeller	8.00
Génépi	8.00
Jägermeister	8.00

**Digestifs 4cl**

Calvados	10.00
Grand Marnier	10.00
Vieille Prune	10.00
Armagnac	12.00
Cognac	12.00
Williamine	12.00
Abricotine	12.00