



RAVET

L'ŒNOTHÈQUE GOURMANDE

*Les plats de la carte sont servis de 12 heures à 14 heures,
de jeudi à samedi*

*Le menu est servi de 12 heures à 14 heures & de 19 heures à 20 heures 30,
du mercredi soir au dimanche à midi*

Blancs secs

Fendant de la semaine.....	2022.....	6.-.....	15.-.....	25.-.....	45.-
Petite Arvine Coup de cœur de Nathalie.....		12.-.....	30.-.....	50.-.....	60.-
Chardonnay Réserve de Bernard Ravet.....	2020.....	12.-.....	30.-.....	50.-.....	60.-
Bianco di Chiara Paolo Basso.....	2021.....	12.-.....	30.-.....	50.-.....	60.-

Rosé

Dôle Blanche – Sélection Ravet – Jean-Louis Mathieu à Chalais.....	2022.....	10.-.....	24.-.....	35.-.....	50.-
--	-----------	-----------	-----------	-----------	------

Blanc doux

Trilogie La Côte Collection Ravet par La Cave de La Côte.....	2020.....	14.-.....	36.-.....	60.-
---	-----------	-----------	-----------	------

Rouges

BR75 – Cuvée unique créée pour les 75 ans de Bernard Ravet composée à 75% de Merlot, son cépage préféré	2018.....	12.-.....	30.-.....	50.-.....	60.-
Pinot Noir Tzaly Jean-Louis Mathieu à Chalais.....	2022.....	10.-.....	24.-.....	40.-.....	50.-
Pinot Noir – L’Enfer du Calcaire – Domaine Histoire d’Enfer.....	2018.....	20.-.....	54.-.....	90.-.....	100.-

Pétillants

Champagne 1 ^{er} Cru Blanc de Blancs Cuvée Ravet, Mandois à Pierry.....	2017.....	18.-
Prosecco Extra Dry Paolo Basso & Marsuret.....		12.-
Aperol Spritz.....		14.-
Framboise Spritz.....		14.-
Limoncello Spritz.....		14.-
Abricot Spritz.....		14.-

LE MENU "BEST OF BERNARD & RUTH RAVET"

SFR. 125.-

SERVI UNIQUEMENT POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE

MISE EN BOUCHE & CHAMPAGNE

Bébé Malakoff de Nicolas I Tartare de bœuf et viande séchée de Lens I
Nid de Pâques, huile d'olive L'Enfer de La Passion

* * *

DODINE DE FOIE GRAS DE CANARD PISTACHE

Condiment coing épicé, brioche tiède

* * *

OMBLE CHEVALIER DE BREMGARTEN JUSTE CUIT

Hysope du balcon du Pont du Diable, fèves

* * *

JARDIN FLEURI

Orties et ail des ours, morilles, asperge de Provence,
escargots du Mont d'Or et ris de veau

* * *

AIGUILLETTE DE CANARD D'APPENZEL GLACÉE AU JUS PAMPLEMOUSSE ROSE ET GENTIANE DU RISOUX

Purée mousseline de Charlotte,
poireau farci de la cuisse et du foie, marjolaine

* * *

FANTASIE DE GARIGUETTES

Glace de Léo à la vanille Tahaa

La sélection de vins emblématiques pour accompagner cette symphonie de saveurs,
5 crus choisis par Nathalie : Sfr. 65.-

Entrées

Quintet de bébés Malakoffs de Nicolas.....	25.-
Fraîcheur de pousses de mesclun	
Fendant de la semaine.....2022	6.-
Foie gras de canard pistache.....	30.-
Condiment coing épicé, brioche tiède	
Chardonnay Réserve de Bernard Ravet.....2020	12.-
<i>ou, si vous préférez le vin doux :</i>	
Trilogie La Côte Collection Bernard Ravet.....2020	14.-
La Collection de dim sum by Madame Sum (4 pièces)	25.-
Swiss Wagyu Beef, Shiitake/marron, Smoked BBQ Brisket, Green Thai Curry	
Dôle Blanche – Sélection Ravet – Jean-Louis Mathieu à Chalais2022	10.-
Velouté de chou-fleur et brocoli.....	20.-
Tartelette de chou-fleur safrané et graines de sésame torréfiées	
Petite Arvine Coup de cœur de Nathalie.....	12.-
La portion de frites à l'ancienne	8.-

Plats

Tartare de cœur de filet de bœuf Suisse coupé minute.....	45.-
Cœur de laitue, frites à l'ancienne	
BR75 Collection Ravet.....	2018 12.-
Omble chevalier de Bremgarten mi-cuit	45.-
Hysope du balcon du Pont du Diable, fèves, mousseline de Charlotte	
Bianco di Chiara Paolo Basso à Ligornetto	2021 12.-
Ravioles de racine de persil.....	38.-
Morilles sauvages	
Dôle Blanche – Sélection Ravet – Jean-Louis Mathieu à Chalais	2022 10.-
Ballotine de pintade fermière farcie de dent de lion	45.-
Morilles fraîches, mousseline de Charlotte	
BR75 Collection Ravet.....	2018 12.-
Tournedos de cœur de filet de bœuf du Pays.....	45.-
Beurre d'herbes, frites à l'ancienne	
BR75 Collection Ravet.....	2018 12.-
Saucisse aux choux des Frères Ledermann à Bière	30.-
Papet de poireaux	
BR75 Collection Ravet.....	2018 12.-

Fromages

Sélection de fromages d'alpages et de petites laiteries Suisses	25.-
---	------

Pour les enfants

Nuggets de blanc de poulet, frites.....	15.-
---	------

Les Douceurs

Finger choco-marron	15.-
Coulis citron yuzu, glace aux gousses de vanille de Tahiti	
Café Gourmand	12.-
Nespresso Grand Cru Origins Congo accompagné du duo de tartelettes : citron bio de Sicile et raisinée de poires	
Le duo de tartelettes	8.-
Citron bio de Sicile et raisinée de poires	
Affogato	8.-
1 boule de glace vanille maison arrosée d'un expresso	
La Coupe Léo	15.-
Glace maison aux gousses de vanille de Tahiti, ganache chocolat, crème battue et meringues	
Valaisan	12.-
1 boule sorbet abricot et alcool d'abricot « Ravet »	
Douceur des Alpes	15.-
Glaces caramel fleur de sel et vanille, crème battue et meringues	
Les glacesla boule	5.-
Vanille, chocolat, café, caramel fleur de sel	
Les sorbetsla boule	5.-
Abricot, fraise	
+ crème battue	1.50

Les Bières		33 cl
Valaisanne Lager	4.8%	6.-
La Blonde de La Marmotte.....	5.2%	7.-
La Blanche de La Marmotte.....	5.4%	7.-
La Hippie-IPA de La Marmotte.....	5.8%	7.-
Le Vrai Mec de La Marmotte.....	7.8%	8.-
Warsteiner Radler (Panaché)	2.5%	7.-
Valaisanne sans alcool.....	0%	7.-
Les Apéritifs		
Punt e Mes, Suze, Martini, Campari, Pastis Larusée	15-45%	8.-
Les Sans Alcools		
Henniez verte, Henniez bleue	75 cl	10.-
Henniez verte, Henniez bleue	33 cl	5.-
Coca-Cola, Coca Zéro, Thé froid citron, Rivella Bleu	33 cl	5.-
Vivi Soda Schorle de pomme Bio, Urban Kombucha Thé vert & gingembre	33 cl	6.-
Organics Tonic Water	25 cl	5.-
Sanbitter.....	10 cl	5.-
Gazzosa citron Amalfi Lurisia	27 cl	5.-
Jus de tomate	20 cl	5.-
Nectar d'Abricot, Jus de Pommes Iris	25 cl	5.-
Café, Espresso		5.-
Double Espresso.....		6.-
Latte Macchiato, Capuccino, Chocolat chaud		6.-
Chocolat viennois.....		7.-
Le mug de thé ou infusion		5.-
<i>English Breakfast, Green Sencha, Fraise & Mangue, Cynorrhodon & Hibiscus, Camomille, Menthe ou Verveine</i>		
Le mug de tisane Ravet		5.-
<i>Mélange de plantes bienfaisant et réchauffant à l'arôme de baies et de menthe.</i>		



Réseau : OenothequeRavet / Mot de passe : NathetNico2022

Pour toute demande concernant les allergies, nous sommes à votre disposition.

Sauf indication contraire, nos produits ont l'origine suivante :
Foie gras : France, Pintade : France, Ris de veau : Suisse, Bœuf : Suisse

Les prix s'entendent TVA et service compris.

Route des Sommets de Crans 5 – 3963 Crans-Montana
+41 (0)27 481 25 46 – oenothequeravet.ch – info@oenothequeravet.ch