

# RAVET

L'ŒNOTHÈQUE GOURMANDE

NATHALIE & NICOLAS      CRANS-MONTANA



*L'eau, filtrée sur place et gazéifiée à votre demande,  
est servie gracieusement avec les plats.*

*Par souci d'économie d'énergies et pour être dans l'air de temps,  
nous avons choisi de ne pas changer les couverts entre chaque plat.*

Les Vins au Verre .....	1 dl	3 dl	5 dl
<i>Blancs secs</i>			
Fendant d'Uvrier Cave La Romaine – Joël Briguet à Flanthey.....2022	6.-	15.-	25.-
Petite Arvine Thierry Constantin à Pont-de-la-Morge/Sion.....2022	12.-	30.-	50.-
Pinot Blanc Collection Ravet par la Cave de La Côte (VD).....2021	12.-	30.-	50.-
<i>Rosé</i>			
Dôle Blanche – Sélection Ravet – Jean-Louis Mathieu à Chalais .....2022	7.-	18.-	
.....Le Flacon de 5 dl			35.-
<i>Blanc doux</i>			
Euphonie Cave de La Côte – Chardonnay, Doral & Pinot Gris passerillés .....2021	15.-	39.-	65.-
<i>Rouges</i>			
Pinot Noir de Chalais Ozénit à Granges.....2022	10.-	24.-	40.-
Syrah Mabillard-Fuchs à Venthône.....2020	12.-	30.-	50.-
Porto LBV Niepoort..... 4 cl.....2017	10.-		
<i>Pétillants</i>			
Champagne 1 <sup>er</sup> Cru Blanc de Blancs, Cuvée Ravet, Mandois à Pierry .....2017	18.-		
P'tites Bulles – Mousseux Bio de La Côte.....	12.-		
Aperol Spritz .....	14.-		
Framboise Spritz.....	14.-		
Limoncello Spritz .....	14.-		
Weinschorle (vin blanc et eau gazeuse) .....	12.-		

## Le Menu N°7

*Servi uniquement pour l'entier de la table*

### Amuse-bouche

Raviole de racine de persil et marjolaine, émulsion de burrata, chips de viande séchée de cerf

\*\*\*

### Terrine de chamois et veau

Aigre-doux de pruneau au thym doré, bouquet de salade

ou

### Jeu de textures et de goûts

Dodine de foie gras de canard, pain d'épices de Léo, gelée de Dôle Blanche

Flanchet de veau cuit 72 heures, citron noir

Gambas au miso et poireau

\*\*\*

### Dos de sole du Nord

Chanterelles, tomates, romarin

\*\*\*

### Filet de selle de chevreuil

Choucroute, poire à Botzi aux épices, lard grillé, jus à la moutarde de Bénichon

\*\*\*

### Soufflé glacé au chocolat et génépi du Grand-St-Bernard

Gelée de mûres

Menu : Sfr. 95.-

La sélection de vins suisses de Nathalie pour accompagner les plats (4 verres) : Sfr. 50.-

La sélection sans alcool (4 verres) : Sfr. 25.-

### *Pour les enfants jusqu'à 12 ans :*

Viande séchée de bœuf des Salaisons d'Anniviers

\*\*\*

Burger de bœuf du Pays, pommes frites

\*\*\*

Glace aux smarties

Menu : Sfr. 35.-

## Entrées

Terrine de chamois et veau .....	25.-
Aigre-doux de pruneau au thym doré, bouquet de salade	
Pinot Blanc Collection Ravet par la Cave de La Côte (VD).....	2021 12.-
Les bébés Malakoffs de Nicolas (5 pièces) .....	22.-
Pousses de mesclun	
Fendant d'Uvrier Cave La Romaine – Joël Briguet à Flanthey.....	2022 6.-
Dodine de foie gras de canard .....	30.-
Pain d'épices de Léo, gelée de Dôle Blanche	
Petite Arvine Thierry Constantin à Pont-de-la-Morge/Sion.....	2022 12.-
<i>Ou, si vous préférez le vin doux :</i>	
Euphonie Cave de La Côte – Chardonnay, Doral & Pinot Gris passerillés.....	2021 15.-
Fraîcheur de hareng mariné .....	25.-
Crème aigre au raifort, purée de pommes gingembre, salade d'Amandine	
Pinot Blanc Collection Ravet par la Cave de La Côte (VD).....	2021 12.-
Jeu de textures et de goûts .....	30.-
Dodine de foie gras de canard, pain d'épices de Léo, gelée de Dôle Blanche ;	
Flanctet de veau cuit 72 heures, citron noir ; Gambas au miso et poireau	
Dôle Blanche – Le Choix de L'Œnothèque Ravet – Jean-Louis Mathieu à Chalais.....	2022 7.-
Pata Negra Réserve des Frères Alcala à Vaumarcus (70 g.) .....	45.-
Syrah Mabillard-Fuchs à Venthône.....	2020 12.-
Velouté de potimarron .....	18.-
Bonbon de topinambours	
Petite Arvine Thierry Constantin à Pont-de-la-Morge/Sion.....	2022 12.-
Les dim sum by Madame Sum (4 pièces).....	25.-
Swiss Wagyu Beef, Shiitake/marron, Smoked BBQ Brisket, Green Thai Curry	
Dôle Blanche – Le Choix de L'Œnothèque Ravet – Jean-Louis Mathieu à Chalais.....	2022 7.-
L'assiette valaisanne .....	25.-
<i>Viande séchée de bœuf, jambon cru, lard sec et saucisse des Salaisons d'Anniviers, Tourtemagne</i>	
L'assiette de viande séchée de bœuf des Salaisons d'Anniviers .....	27.-
L'assiette de viande séchée de cerf des Salaisons d'Anniviers .....	30.-
Sélection de fromages d'alpages et de petites laiteries Suisses.....	22.-
Portion de frites.....	5.-

## Plats

Ravioles de racine de persil et marjolaine.....	35.-
Sauté de chanterelles, émulsion burrata	
Dôle Blanche – Le Choix de L'Œnothèque Ravet – Jean-Louis Mathieu à Chalais.....	2022 7.-
Panaché de sole du Nord et gambas.....	45.-
Chanterelles, tomates, romarin, purée mousseline d'Amandine	
Pinot Blanc Collection Ravet par la Cave de La Côte (VD).....	2021 12.-
Civet de chamois .....	45.-
Chanterelles, lardons, purée mousseline d'Amandine	
Syrah Mabillard-Fuchs à Venthône.....	2020 12.-
Filet de selle de chevreuil.....	45.-
Choucroute, poire à Botzi aux épices, lard grillé, jus à la moutarde de Bénichon, purée mousseline d'Amandine	
Syrah Mabillard-Fuchs à Venthône.....	2020 12.-
Coq au vin .....	45.-
Poulet patte noire de la Gruyère, champignons, lardons, purée mousseline d'Amandine	
Syrah Mabillard-Fuchs à Venthône.....	2020 12.-
Saucisse aux choux des Frères Ledermann à Bière.....	30.-
Papet de poireaux	
Pinot Noir de Chalais Ozénit à Granges.....	2022 10.-
Coquelet du Pays en crapaudine .....	38.-
Sauce aux herbes, pommes frites	
Pinot Noir de Chalais Ozénit à Granges.....	2022 10.-

## Pour les enfants

Le Burger comme l'aime Léo.....	18.-
Viande hachée de bœuf du Pays, cheddar, ketchup, frites	

## Les Douceurs

Tarte aux pommes et sucre de canne de Bernard Ravet .....	6.-
Soufflé glacé au chocolat et génépi du Grand-St-Bernard .....	15.-
Coulis de mûres	
Affogato .....	8.-
1 boule de glace vanille arrosée d'un expresso	
Café liégeois .....	13.-
Glace café, expresso, crème battue	
La Coupe Léo .....	13.-
Glaces chocolat et vanille, coulis chocolat, crème battue et meringues	
La Coupe Danemark .....	13.-
Glace et vanille, ganache chocolat et crème battue	
Douceur des Alpes.....	13.-
Glaces caramel fleur de sel et vanille, coulis caramel, crème battue et meringues	
Valaisan.....	10.-
1 boule sorbet abricot et liqueur d'abricot	
Colonel.....	13.-
Sorbet citron et vodka	
CitroNcello Freeze .....	10.-
1 boule sorbet citron et limoncello	
Les glaces.....la boule	4.-
Vanille, chocolat, café, caramel fleur de sel	
Les sorbets.....la boule	4.-
Abricot, fraise, citron	
+ crème battue .....	1.50
 <i>Pour les enfants</i>	
Glace aux smarties .....	4.-

<b>Les Bières</b> .....	<b>33 cl</b>	
Valaisanne Lager .....	4.8%	6.-
La Blonde de La Marmotte.....	5.2%	7.-
Appenzeller Quöllfrisch Naturtrüb.....	4.8%	7.-
Bière Blanche Boxer .....	5.0%	7.-
Schneider Weisse Original Weissbier 50 cl.....	5.4%	9.-
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.-
Cidre Classique pomme verte & Co. ....	6%	7.-
<b>Les Bières sans alcool</b> .....	<b>33 cl</b>	
Bière des Amis.....	0%	7.-
Placebo Dr Gab's.....	0.5%	7.-
Valaisanne sans alcool.....	0%	7.-
Riegele IPA Liberis 2+3.....	0.4%	7.-
<b>Les Apéritifs</b>		
Punt e Mes, Suze, Martini, Campari, Pastis Larusée .....	15-45%	8.-
<b>Les Sans Alcools</b>		
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.-
Fever Tree Tonic.....	20 cl	5.-
Sanbitter.....	10 cl	5.-
Gazzosa citron Amalfi Lurisia .....	27 cl	5.-
Eau plate ou gazeuse et sirop .....	20 cl	2.50
Valser plate ou gazeuse .....	50 cl	5.-
Jus d'orange, Jus de tomate .....	20 cl	5.-
Nectar d'Abricot, Jus de Pommes Iris .....	25 cl	5.-
Café, Espresso .....		4.50
Latte Macchiato, Capuccino, Chocolat chaud .....		6.-
Le mug de thé ou infusion .....		5.-
<i>English Breakfast, Green Sencha, Fraise &amp; Mangue, Cynorrhodon &amp; 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, Veau : Suisse, Porc : Suisse, Gibier : Autriche,  
Gambas : Vietnam, Hareng et Sole : Nord-Est de l'Atlantique (FA027).