

Nos vins blancs

3/8 1/2 7/10

Fendant				
Désirée	Ch. Favre et Fils		20.–	
Dame de Sion	Ch. Favre et Fils	16.–		32.–
St-Léonard	Béytrisey Frères	17.–		
Vétroz	Cave des 2 Rives			36.–
Léon	Chai du Baron	17.–		34.–

Johannisberg

Désirée	Ch. Favre et Fils		22.–	
Léon	Chai du Baron			38.–

Petite Arvine

Petite Arvine	Chai du Baron			48.–
Petite Arvine	Béytrisey Frères	24.–		

Nos vins rosés

3/8 1/2 7/10

Les Gamines	Cave La Madeleine	21.–		
Dôle blanche	Ch. Favre et Fils		21.–	
Dôle blanche Hurlevent	Ch. Favre et Fils			36.–
Rosé de Syrah	Chai du Baron			38.–

Carafe d’eau 1 l

(si pas d’autre consommation)

5.–

Nos vins rouges

3/8 1/2 7/10

Gamay				
Désirée	Ch. Favre et Fils		20.–	
Gamay	Cave La Madeleine	20.–		38.–
Vétroz	Cave des 2 Rives			38.–

Pinot Noir

Désirée	Ch. Favre et Fils		22.–	
Hurlevent	Ch. Favre et Fils	20.–		38.–
Vétroz	Cave des 2 Rives			44.–

Humagne Rouge

Humagne	Cave La Madeleine	26.–		52.–
Humagne rouge	Chai du Baron			52.–
Collection F	Ch. Favre et Fils			68.–

Syrah

Hurlevent	Ch. Favre et Fils			48.–
St-Léonard	Béytrisey Frères			52.–
Syrah de Vétroz	Cave La Madeleine	32.–		

Cornalin

St-Léonard	Béytrisey Frères			54.–
Cornalin	Ch. Favre et Fils			52.–
Collection F	Ch. Favre et Fils			68.–
Vétroz	Cave des 2 Rives		38.–	

Merlot

Merlot	Chai du Baron		38.–	56.–
--------	---------------	--	------	------

Assemblage de cépages rouges

Favi	Ch. Favre et Fils		32.–	42.–
Magdalena	Cave La Madeleine	38.–		75.–
Assemblage Malicieux	Chai du Baron		34.–	48.–
La Réserve	Chai du Baron			75.–

Les Amis de la Remointze

Nebbiolo	Paolo Manzone, Alba			45.–
Barolo	Paolo Manzone, Alba			75.–



LA CARTE



LA REMC
DINTZECAFÉ-RESTAURANT

1993 Veysonnaz
027 207 17 57



remointze49



Rejoignez-nous sur Facebook
Join us on Facebook
www.remointze.ch
027 207 17 57



Potages / Suppen / Soups

✓ Crème de tomate	10.–
Tomatencreme / Cream of tomatoe soup	
Potage valaisan maison	14.–
Wallisersuppe (orge, légumes, brunoise de viande séchée)	

Salades / Salate / Salads

✓ Salade verte	8.–
Grüner Salat / Green Salad	
✓ Salade mêlée	12.–
Gemischter Salat / Mixed salad	
✓ Grande Salade mêlée	19.–
Grosser gemischter Salat / Big mixed salad	
Grande salade de chèvre chaud et lardons	27.–
Grosser Salatteller mit warmem Ziegenkäse und Speckwürfeln	
Big salad with warm goat cheese and bacon	
Grande salade de volaille	27.–
Grosser Salat mit Geflügelfleisch	
Big salad with grilled chicken	
Salade du chef	29.–
(assortiment de viandes froides, fromage)	
Salat nach Art des Chefs (kaltes Fleisch, Käse)	
Chief's salad (cold meat, cheese)	

Assiettes froides
Kalte Teller / Cold meats

Planchette Apéro (saucisse et fromage)	17.–
Wurst und Käse / Sausage and cheese	
Petite assiette valaisanne	19.–
(assortiment de viandes froides et fromage)	
Kleiner Walliserteller (kaltes Fleisch, Käse)	
Small Walliser Plate (cold meat, cheese)	
Assiette Valaisanne	30.–
(assortiment de viandes froides et fromage)	
Walliserteller (kaltes Fleisch und Käse)	
Walliser plate (cold meat and cheese)	
Assiette de viande séchée	32.–
Trockenfleischteller / Walliser dry meat plate	

Viandes / Fleischgerichte / Meat

Saucisse de veau Sauce champignons	26.–
Kalbsbratwurst an Pilzsauce	
Sausage of veal mushroom sauce	
Roastbeef sauce tartare, frites et salade	33.–
Roastbeef mit Tartaresauce	
Roastbeef (cold) with tartare sauce	
Civet de cerf servi avec pâtes et légumes	34.–
Hirschpfeffer mit Spaghetti und Gemüse	
Deer Stew with Spaghetti and fresh vegetable	
Aiguillettes de poulet, sauce morilles, gratin de pommes de terre et petits légumes	36.–
Hähnchenfiletstreifen an Morchelsauce mit Kartoffelgratin und Gemüse	
Chicken strips with morel sauce and vegetables	
Souris d'agneau confite, roesti et petits légumes	38.–
Konfierte Lammhaxe mit Rösti und Gemüse	
Confit of Lamb with rösti and vegetables	
Médailillon de bœuf aux poivres flambé au cognac	38.–
Rindmedallion an Pfeffer flambiert mit Cognac	
Beef medallion with pepper flambeed with cognac	
Filet de cerf sur ardoise Sauce poivre vert	48.–
Hirschfilet auf dem Stein an grüner Pfeffersauce	
Deer tenderloin served on warm stone with green-pepper sauce	
Filet de bœuf sur ardoise beurre «Café de Paris»	50.–
Rindsfilet auf dem Stein, Kräuterbuttersosse	
Beef tenderloin served on warm stone butter «Café de Paris»	

Toutes nos viandes sont servies avec frites et légumes.
Provenance : Suisse, Nouvelle-Zélande, Pologne

Roesti / Rösti / Roesti

✓ Roesti œuf	20.–
Ei / Eggs	
✓ Roesti fromage	22.–
Käse / Cheese	
✓ Roesti fromage et œuf	24.–
Rösti mit Käse und Ei	
Roesti with cheese and eggs	
✓ Roesti végétarien	27.–
Gemüse und Ei / Vegetables and egg	
Supplément fromage / mit Käse / with cheese	2.–
Roesti «Remointze» (oignons, lardons et fromage)	28.–
Zwiebeln, Speck und Käse / Onions, bacon and cheese	
Roesti saucisse de veau avec sauce forestière	28.–
Rösti mit Bratwurst und Pilzsauce	
Roesti and sausage with mushrooms	

Spécialités au fromage
Käsespezialitäten / Special cheese

✓ Fondue nature	27.–
✓ Fondue à l'échalote	28.–
Schalotten / Shallot	
✓ Fondue tomate	30.–
Tomaten / Tomatoes	
✓ Fondue aux bolets	31.–
Steinpilze / Mushrooms	

Les fondues sont servies à partir de 2 personnes.
Les prix indiqués sont par personne.
Alle Fondues werden ab 2 Personen serviert. Der Preis gilt pro Person.
Fondues are served for at least 2 persons. Prices are per person.

✓ Croûte au fromage	23.–
Käseschnitte / Toasted bread with cheese	
✓ Croûte au fromage avec œuf	25.–
Käseschnitte mit Ei / Toasted bread with egg	
Croûte au fromage avec jambon et œuf	26.–
Käseschnitte mit Schinken und Ei	
Toasted bread with cheese, ham and egg	
Croûte au fromage maison	29.–
Tomates, oignons, champignons, jambon, œuf	
Tomaten, Zwiebeln, Pilze, Schinken und Ei	
Tomatoes, onions, mushrooms, ham and egg	
Croûte au fromage «Heidi»	29.–
Tomates, jambon cru et fromage de chèvre	
Tomaten, Rohschinken und Ziegenkäse	
Tomatoes, raw ham and goat cheese	

Pâtes / Teigwaren / Pasta / Gratin

Spaghetti tomate	20.–
✓ Spaghetti bolognaise	23.–
Spaghetti carbonara	24.–
Lasagne maison	25.–
✓ Gratin de légumes d'hiver	28.–
(courage, poireaux, carottes, navets, pommes de terre et gruyère)	
Wintergemüse Gratin (Kürbis, Lauch, Karotten, Steckrüben,	
Kartoffeln und Käse)	
Winter vegetable gratin (squash, leeks, carrots, turnips,	
potatoes and cheese)	

Pour les petits / Für die Kleinen / For children

✓ Spaghetti tomate	13.–
Nuggets, frites	15.–
Brochette de poulet, frites	15.–
Saucisse frites	16.–
Spaghetti bolognaise ou carbonara	15.–
Mini steak de bœuf	19.–