

BUVETTE DE LOUTZE

Notre charcuterie et terrine proviennent de la boucherie St-André à Chamoson, le pain blanc et pain de seigle de la boulangerie Michellod à Leytron, les glaces et le pain au levain du Restaurant La Promenade à Ovronnaz et tous les fromages d'alpages du Valais.
Origines de nos viandes: chevreuil: CH et ALL et cerf: Hongrie



SELF - SERVICE

merci de donner votre numéro de table au bar lors de votre commande

A PARTAGER

ASSIETTE VALAISANNE 27.-

viande séchée, jambon cru, lard, saucisse sèche, fromage et pain de seigle AOP

ASSIETTE DE JAMBON CRU 19.-

jambon cru et pain de seigle AOP

ASSIETTE DE VIANDE SÉCHÉE 29.-

viande séchée et pain de seigle AOP

BOCAL DE TERRINE 17.-

de la boucherie St-André, servie avec toasts

CROQUETTES DE FONDUE 16.-

notre délicieuse fondue façon malakoff - 3 pièces. Servies avec une salade

POUR LES PETITS < 12 ANS

Quiche et salade verte 11.-

Croûte au fromage 11.-

Röstis gratinés et oeuf au plat 13.-

Cervelas grillé, pâtes et légumes 13.-

Pâtes crème, courgettes et jambon 11.-

Si vous êtes végétarien, ou souffrez d'une allergie ou d'une intolérance alimentaire, merci de vous renseigner auprès du personnel au sujet de la composition précise des plats.

NOS SPÉCIALITÉS

VELOUTÉ DE COURGE 16.-

soupe à la courge, carottes, pommes de terre, crème. Servi avec pain et fromage à raclette.

QUICHE AUX CHAMPIGNONS FRAIS 25.-

champignons, œufs, crème et fromage. Servie avec une salade.

CIVET DE CHEVREUIL 30.-

SAUCISSE À RÔTIR DE CERF 29.-

farcie aux airelles et läckerli, préparée par le Chalet Gourmand à Ovronnaz.

Les plats de chasse sont servis avec spaetzlis, choux de bruxelles*, fruit au sirop, confiture et marrons caramélisés.

CROÛTE AU FROMAGE 20.-

avec jambon +1.- | œuf + 1.-

TARTINE DE L'ALPAGE 23.-

pain au levain toasté, dés de tomates et mozzarella, pesto, jambon cru. Servie avec une salade.

RÖSTIS GRATINÉS 25.-

avec fromage à raclette et oeuf au plat | avec lard + 1.-

FONDUES AU FROMAGE

min 2. pers. Prix par personne

NATURE 27.-

AUX BOLETS 31.-

TOMATE 29.-

avec pommes de terre



L'astérisque * signifie que le plat/ingrédient ne correspond pas aux exigences du label Fait Maison

1727M. | WWW.BUVETTE-DE-LOUTZE.CH | 027.306.63.79

INSTAGRAM @BUVETTE.LOUTZE

BUVETTE DE LOUTZE

NOS DESSERTS

TARTELETTE 5.50
chocolat ou citron

MERINGUE AUX MARRONS 10.-
meringue, crème de marrons* et
crème chantilly*

TARTE AUX FRUITS 5.-
demandez la tarte du jour

TARTE AUX MYRTILLES 6.50
l'incontournable à Loutze



SELF - SERVICE

*merci de donner votre numéro
de table au bar lors de votre
commande*

BOULE DE GLACE 4.-
vanille, mocca, abricot ou poire
servie avec un bricelet

SORBET VALAISAN 10.-
2 boules abricot et abricotine
ou 2 boules poire et williamine

CAFÉ GLACÉ 9.-
2 boules mocca, sirop de café
et crème chantilly*

MINÉRALES

EAU DE LOUTZE plate ou gazeuse	2dl./3dl./5dl./1lt.	2.-/3.-/4.-/6.-
COCA, THÉ FROID, LIMONADE, RIVELLA ROUGE	2dl./3dl./5dl./1.5lt.	3.50/4.50/5.50/9.-
GRAPEFRUIT, SCHÖRLE, RIVELLA BLEU, COCA ZERO	50cl.	5.50
TONIC alpiness CH	25cl.	4.50
MATE CLASSIC Brasserie de Saï - Ovronnaz	33cl.	5.-
LIMONADES ARTISANALES gingembre, sureau ou orties	33cl.	5.50
JUS IRIS DU VALAIS pomme ou abricot	25cl.	4.80

Nos
boissons
100% VS

CAFETERIE

CAFÉ / ESPRESSO	4.-
CAFÉ LATTE FROID	4.50
CAPPUCINO / MACCHIATO	4.50
RENVERSÉ	4.50
LATTE MACHIATTO chaud ou froid	5.-
CARAMEL MACHIATTO	5.50
AFFOGATO VANILLE	7.-

CAFÉ LOUTZE 9.-
café, liqueur d'orange, sirop à
l'orange et crème chantilly*

CHOCOLAT CHAUD 4.50
OVOMALTINE 4.50
THÉ 4.00

noir, vert, menthe, cynorrhodon, tilleul,
citron-gingembre, camomille, verveine

*L'astérisque * signifie que le plat/ingrédient ne correspond pas aux exigences du label Fait Maison*



BUVETTE DE LOUTZE

— BIÈRES ET CIDRES —

BLONDE PRESSION Bière Valaisanne	2.5dl. / 5dl.	4.50 / 6.50
BLANCHE PRESSION Grimbergen	2.5dl. / 5dl.	5.- / 7.-
ARTISANALE Bières du Valais selon disponibilités	bt. 33 cl.	7.-
L'ÉCHAPPÉE Domaine Rouvinez, VS	bt. 37.5 cl.	8.-
CIDRE Cidre du Valais, VS	bt. 33 cl.	8.-
SANS ALCOOL Whitefrontier - Session IPA 0.5%	can 33 cl.	6.50
SANS ALCOOL Superbock 0.0%	bt. 33 cl.	5.-

Nos bières
100% VS

LES VINS DE LA REGION

BIO - domaine en
agriculture biologique

— VINS BLANCS —

FENDANT Sélection Excelsus	Bio	dl. / bt.	4.60 / 32.-
FENDANT Cave Pierre-Maurice Carruzzo		bt. 35 cl.	17.-
JOHANNISBERG Cave Ardévaz		dl. / bt.	5.60 / 39.-
JOHANNISBERG La Petite Cave		bt. 35 cl.	19.-
PETITE ARVINE Cave Le Banneret	Bio	dl. / bt.	6.80 / 47.-
PINOT BLANC Plan Loggier Trois, Charles Bonvin		dl. / bt.	5.70 / 39.-
L'AFFINÉE BLANCHE ASSEMBLAGE Sélection Excelsus	Bio	dl. / bt 50 cl.	5.- / 24.-
<i>assemblage pinot gris et johannisberg</i>			
ROSÉ Cave la Pleine Lune		dl. / bt.	4.70 / 33.-

— VINS ROUGES —

GAMAY John & Mike Favre		dl. / bt.	4.70 / 33.-
GAMAY Cave Stéphane Rémondeulaz		bt. 35 cl.	17.-
PINOT NOIR Cave de la Petite Vertu	Bio	dl. / bt.	5.60 / 39.-
PINOT NOIR Sélection Comby	Bio	bt. 50 cl.	23.-
HUMAGNE ROUGE Cave Gilbert Devayes		dl. / bt.	7.- / 48.-
SYRAH Cave du Crêtacombe		dl. / bt.	5.90 / 41.-

LES DIGESTIFS

EAU DE VIE ABRICOT 2 cl.	7.50	LIMONCELLO 4 cl.	7.50
WILLIAMINE 2 cl.	7.50	GENEPI 2 cl.	7.50

