

2020-2021



LE CARREFOUR

BISTRONOMIE VALAISANNE - VERBIER



Bonjour,

Chaque jour notre Chef vous propose des plats mijotés, des suggestions de poissons et plein d'autres merveilles comme les champignons en été et la chasse en automne.

**Ici, tout est fait maison
Bon appétit !**



Every day our Chef offers you stewed dishes, fish suggestions and many other wonders such as mushrooms in the summer and meat from the hunt in autumn.
Everything is home made, enjoy your meal !

RÉSERVEZ NOTRE MAGNIFIQUE SALLE DU BRACONNIER À L'ÉTAGE POUR VOS **ANNIVERSAIRES, REPAS DE FAMILLE ET RÉUNIONS POUR GROUPES** JUSQU'À 40 PERSONNES.

RESERVE OUR MAGNIFIQUE ROOM OF THE POACHER ON THE FLOOR, FOR YOUR BIRTHDAYS, FAMILY MEALS AND MEETINGS FOR GROUPS / UP TO 40 PERSONS

ALLERGIES

Les personnes sujettes à des allergies sont priées de s'annoncer auprès de notre personnel de service.

Une liste des composants de nos plats est à votre disposition. Merci !

Allergy sufferers are encouraged to report to our service personnel.
A list of the components of our dishes are at your disposal. Thank you !

SPÉCIFICITÉS ALIMENTAIRES

Les symboles ci-dessous vous aident à vous orienter au travers de notre carte

The symbols below give you color indicia about the dishes



PLAT VÉGÉTARIEN / VEGETARIAN



PLAT CONTENANT DU PORC / PORK

RÉSERVATIONS / BOOKING

Réservez votre table en ligne
Booking your table online

lecarrefour.ch

MIDI > **1^{er} service à 12h00**
> **2^{ème} service dès 14h00**
SOIR > **arrivée selon votre convenance**

Parking

Autour du restaurant, le parking est interdit, veuillez parquer plus bas, à 200m avant le restaurant.

Bus

Notre restaurant est desservi toutes les 15 min durant la journée par le bus n° 1. Également le soir jusqu'à 23h00. [week-end et vacances].



PETITS PLATS & *Entrées*

VORSPEISEN / STARTERS

ESCARGOTS GRATINÉS BEURRE AUX HERBES

6p. 12.- 12p. 22.-

In Butter und Kräutern gratinierte Schnecken
Gratinated Snails with herb butter

PETIT MILLE FEUILLES AUX CHAMPIGNONS FRAIS ET FOIE GRAS POÛLÉ



22.-

Kleine Millefeuille mit frischen Pilzen und gebratener Gänseleber
Small mille feuille with fresh mushrooms pan-fried foie gras

TARTARE DE SAUMON SUISSE, HUILE DE SÉSAME, AGRUMES, FINES HERBES, SALADE

22.-

Schweizer Lachstatar, Sesamöl, Zitrusfrüchte, Kräutern, Salat
Swiss Salmon tartare, sesame oil, citrus fruit, herbs, salad

PETIT TATAKI DE BOEUF

20.-

Marinade asiatique à la coriandre fraîche, wakamé et jeunes pousses
Kleine Tataki vom Rindfleisch, asiatische Marinade mit frischem Koriander,
Wakame-Algen und Sprossen
Small beef Tataki, asian marinade with fresh coriander, wakame and young shoots

Potages

SUPPEN / SOUPS

POTAGE AUX LÉGUMES FRAIS



11.- 17.-

Potage aux légumes frais, croûtons aux herbes et fromage râpé
Frische Gemüsesuppe, Croutons mit Kräutern und geriebener Käse
Fresh vegetable Soup, Herb croutons and grated cheese

POTAGE DU BERGER



24.-

Potage aux légumes, croûtons aux herbes et tomme fondante immergée
Frische Gemüsesuppe, Croutons mit Kräutern und käse aus der Region
Shepherd Soup with vegetables, Herb croutons and submerged melting
tomme

SOUPE GOULASCH DU PATRON

15.- 25.-


Emincé de boeuf, pommes de terre, poivrons,
oignons, croûtons aux herbes, paprika
Geschnetzeltes Rindfleisch, Kartoffeln, Paprikaschoten,
Zwiebeln, Kräutercroutons, Paprika
Beef shavings, potatoes, peppers, onions,
herb croutons, paprika

YES
you can
eat it!



Salades

SALAT / SALAD

		PEITIÉS	GRANDES
SALADE MÊLÉE		10.-	19.-
Gemischter Salat / Mixed salad			
SALADE VERTE		7.-	15.-
Grüner Salat / Green salad			
SALADE CARREFOUR		21.-	30.-
Salade mêlée, œufs, fromage, jambon, lardons et copeaux de parmesan Gemischter, Eier, Käse, Schinken, Speckstreifen und Parmesankäse Mixed salad, eggs, cheese, ham, diced bacon, shavings of Parmesan			
SALADE ROULEAUX DE PRINTEMPS		21.-	29.-
Salade mêlée, rouleaux de printemps et sauce aigre-douce Gemischter, Frühlingsrollen und süss-saure Sauce Mixed salad, spring rolls with sweet and sour sauce			
SALADE DE CROTTIN DE CHÈVRE CHAUD AU MIEL DES MONTAGNES			32.-
Salat mit warmem runde Ziegenkäse an Berghonig, Salad with warm Crottin goats cheese crottin cooked in honey			
SALADE D'AIGUILLETES DE POULET MARINÉES			31.-
Aiguillettes de poulet marinées, Mélange fin de salades et julienne de légumes froids Marinierte Hähnchenfiletstreifen, Mischung aus feinen Salaten, Kalte Gemüse-Julienne Marinated Chicken aglet, Fine Mixture of salad, cold vegetables Julienne			

Spécial Valais

WALLISER SPEZIALITÄTEN / SPECIALITIES OF THE VALAIS

PLANCHETTE VALAISANNE



19.- 29.-

Viande séchée, jambon cru, lard, saucisson et fromage de Bagnes
Trockenfleisch, Rohschinken, Speck, wurst und Käse de Bagnes
Dried meat, cured ham, bacon, dried sausage and Bagnes cheese

PLANCHETTE DE VIANDE SÉCHÉE

19.- 29.-

Plättli mit Trockenfleisch / Planchette of dried meat

PLANCHETTE CHOIX DE FROMAGES



15.- 20.-

Käseplättli mit verschiedenem Käse
Planchette choice of cheese



Röstis

MAISON

LES LÉGENDAIRES

THE LEGENDARY HOMEMADE RÖSTI !

RÖSTI 'BACOMBE'

 29.-

Avec 2 oeufs et lard grillé
Rösti mit 2 Spiegeleier und gegrilltem Speck
Rösti with 2 eggs and grilled bacon

RÖSTI 'COL DES MINES'

 34.-

Jambon grillé et sauce aux champignons frais
Rösti mit Gegrillter Schinken und frische Pilzsauc
Grilled ham and fresh mushrooms sauce

RÖSTI 'HEIDI'

 31.-

Saucisse de veau grillée
et sauce aux oignons
Rösti mit Kalbsbratwurst
und Zwiebelsauce
Grilled veal sausage and onions sauce

RÖSTI 'VALAISAN'

 34.-

Fromage de Bagnes gratiné,
sauce tomate et viande séchée
Rösti mit Bagnes Käse,
Tomatensauce und Trockenfleisch
Rösti with melted Bagnes cheese,
tomato sauce and dried meat



RÖSTI 'CREBLET'

 36.-

Médailles de biche et sauce Café de Paris maison
Rösti, zarte Hirschkuh Medaillons und hausgemachter Café de Paris Sauce
Doe medallions with home made Café de Paris sauce

RÖSTI 'CROIX DE COEUR'

 29.-

Nature, avec sélection de fromages suisses froids
Rösti nature with swiss cold cheese selection
Rösti und verschiedene Kalte Schweizer Käse

RÖSTI 'VÉGÉ'

 29.-

Légumes braisés
Geschmortes Gemüse
Braised vegetables

SUPLÉMENT SAUCE - ZUSÄTZLICHE PORTION SAUCE - SAUCE AVAILABLE AS A SUPPLEMENT - 4.-

Rösti, la légende

PROBABLEMENT LES MEILLEURS À L'HORIZON ...

THE LEGENDARY HOME MADE RÖSTI - PROBABLY THE BEST ON THE HORIZON ...

D'origine bernoise et paysanne, le rösti est un plat légendaire typiquement suisse. Le rösti est une galette de pommes de terre râpées et grillées avec lardons.

Die Rösti ist ein typisches Schweizer Gericht aus Bern und hat einen bäuerlichen Ursprung. Die Rösti ist ein gebratener facher Fladen aus geraffelten gekochten oder rohen Kartoffeln und Speckwürfeln.

From Bern and peasant origin, the rösti is a legendary and typical Swiss dish. The rösti is a fried mixture of grated potatoes with diced bacon.

And we spent
a long time
looking for it!



Cheese!

KÄSEGERICHTE / CHEESE DISHES

CROÛTE AU FROMAGE NATURE

Käseschnitte nature
Plain cheese on toast



25.-

CROÛTE COMPLÈTE, OEUF ET JAMBON

Käseschnitte komplett, mit Ei und Schinken
Full cheese with egg and ham on toast



29.-

FONDUE NATURE*

Fondue nature
Cheese Fondue plain



28.- / pers

FONDUE AUX CHANTERELLES*

Fondue mit Pfifferlinge
Cheese Fondue with chanterelle (mushrooms)



30.- / pers

FONDUE AUX BOLETS*

Fondue mit Steinpilzen
Cheese Fondue with boletus (mushrooms)



31.- / pers

FONDUE AUX TOMATES*

Servie avec pommes de terre
Tomaten-Fondue, serviert mit Kartoffeln
Cheese Fondue with tomato, served with potatoes



31.- / pers

* FONDUES, DÈS 2 PERS.

The Higher
you climb,
the better the
cheese



Suggestion

Best
Seller

L'AVALANCHE,

DIE LAWINE, THE AVALANCHE

33.-

Choix de fromages crémeux fondus en marmite
Pommes de terre, viande séchée et jambon cru du Valais...
Testez ce plat ! C'est une recette typique de notre restaurant !

Feinste Weichkäse im Pfännchen geschmolzen, mit Kartoffeln,
Trockenfleisch und Walliser Rohschinken. Hausspezialität!

Choice of creamy cheese melted in a cassiole, potatoes, dried meat
and cured ham of the Valais. Try it, this is a speciality of our restaurant !

Pâtes

TEIGWAREN / PASTA

TAGLIATELLES AUX CHAMPIGNONS FRAIS À LA CRÈME **33.-**

Tagliatelle mit frischen Pilzen und Rahm
Tagliatelle with creamy fresh mushrooms sauce

TAGLIATELLES 'NAPOLITAINE', SAUCE TOMATE ET PARMESAN  **23.-**

Tagliatelle «Napoli», Tomatensauce und Parmesankäse
Tagliatelle «Napoletaine», Tomato sauce and Parmesan cheese

TAGLIATELLES 'BOLOGNAISE', SAUCE MAISON
TOMATE, VIANDE DE BOEUF ET PARMESAN **26.-**

Tagliatelle «Bolognaise», Haussauce, Tomaten, Rindfleisch und Parmesankäse
Tagliatelle «Bolognese», home made, tomato, beef sauce and Parmesan cheese

SUPPLÉMENT SAUCE - ZUSÄTZLICHE PORTION SAUCE - SAUCE SUPPLEMENT - **4.-**



Végétariens

CURRY ROUGE AUX LÉGUMES ET NOUILLES DE RIZ **29.-**

Rotes Curry mit Gemüse und Reismudeln
Red Curried vegetables with rice Noodles

GALETTE VÉGÉTALE AUX PETITS LÉGUMES,
PERSILLADE AUX PISTACHES ET SES LÉGUMES POELÉS **30.-**

Gemüsepfannkuchen, Petersilie mit Pistazien und gebratenem Gemüse
Vegetable galette, pistachio parsley and pan-fried vegetables

RÖSTI 'VÉGÉ' **29.-**

Légumes braisés
Vegetarische Rösti mit Gemüse
Vegetarien rösti, braised vegetables

RÖSTI CROIX DE COEUR **29.-**

Nature, avec sélection de fromages suisses froids
Rösti nature with swiss cold cheese selection
Rösti und verschiedene Kalte Schweizer Käse

NO, IM NOT
KILLING
THIS
CARROT!

HEY!

PENSEZ AUSSI À NOS
BONNES SOUPES,
TAGLIATELLES
& SALADES DÉLICIEUSES !



Grillades

SUR PIERRE CHAUDE

GRILLADEN AUF HEISSEM STEIN / GRILLED MEATS ON HOT STONE

FILET DE BICHE, TRÈS TENDRE ET FIN 200GR. 55.-

Sehr zartes Hirschkuh Filet / Very tender and lean hind fillet

ENTRECÔTE DE BOEUF, FAUX-FILET 200GR. 42.-

Rindfleisch-Entrecôte, Herzen Filet
Sirloin of beef

ENTRECÔTE PARISIENNE, ENTREMÊLÉE ET GRASSE 300GR. 44.-

Entrecôte Parisienne (durchzogenes Fleisch)
Entrecôte Parisienne, marbled

FILET DE BOEUF, COEUR DE FILET 200GR. 55.-

Rindsflet / Beef fillet / Heart of fillet

NOS VIANDES SONT SERVIES
AVEC 3 SAUCES MAISON.

FRITES, RÖSTI, TAGLIATELLES
OU LÉGUMES FRAIS, À CHOIX.

Unser Fleisch wird mit
3 Haussaucen serviert.

Pommes-frites, Rösti,
Tagliatelle oder frisches
Gemüse nach Wunsch

Our meats are served
with 3 home made sauces.

French fries, rösti **or** fresh
vegetables to choose from.

SUPPLÉMENT SAUCE - ZUSÄTZLICHE PORTION SAUCE - SAUCE
SUPPLEMENT 4.- SUPPLÉMENT GARNITURE - FILLING SUPPLEMENT 7.-

IMPORTANT

À l'intérieur, veuillez ne pas utiliser le poivre en contact avec la pierre chaude. Merci.
Bitte keinen Pfeffer direkt auf die heiße Steinplatte streuen.
When eating indoors do not put pepper on the hot stone. Thank you.

PROVENANCE DE NOS VIANDES : SUISSE - AUSTRALIE - NEW-ZÉLANDE - AUTRICHE

Les Bistronomes

THE «BISTRONOME» DISHES

GRAND TATAKI DE BOEUF

37.-

Marinade asiatique à la coriandre fraîche, wakamé et jeunes pousses
Tataki vom Rindfleisch, asiatische Marinade mit frischem Koriander,
Wakame-Algen und Sprossen

Beef Tataki, Asian marinade with fresh coriander, wakam, and young shoots

SAUCISSE DE VEAU GRILLÉE ROYALE

28.-

Moutarde à l'ancienne et pommes frites

Kalbwurst vom Grill, Senf und Pommes-Frites

Grilled veal sausage, mustard and French fries

TARTARE DE SAUMON SUISSE, HUILE DE SÉSAME, AGRUMES ET SALADE

34.-

Schweizer Lachstatar, Sesamöl, Zitrusfrüchte, Kräutern, Salat

Swiss Salmon tartare, sesame oil, citrus fruit, herbs, salad

ESCALOPE PANÉE DE VEAU, TAGLIATELLES OU FRITES ET SAUCE TOMATE

36.-

Paniertes Kalbsschnitzel, tagliatelle oder pommes-frites und Tomatensauce

Breaded veal cutlet, tagliatelles or french-fries and and tomato sauce

SAUTÉ DE BOEUF, SAUCE BRÉSILIENNE SERVI AVEC TAGLIATELLES

36.-

Sautiertes Rindfleisch mit brasilianischer Sauce und tagliatelles

Stir-fry beef, bresilian sauce served with tagliatelles

DISCOVER
AND
ENJOY!

BISTRONOMIE.

FAIT-MAISON
AVEC AUTHENTISME
ET CRÉATIVITÉ,
FRÂICHEUR ET QUALITÉ
DES PRODUITS ...



P'tits Loups

FÜR DIE KINDER / FOR THE CHILDREN

MINI STEAK HACHÉ PUR BŒUF, POMMES FRITES
OU MINI RÖSTI OU TAGLIATELLES 16.-

Mini gehacktes Rindersteak – Pommes-Frites oder Mini-Rösti oder Tagliatelle
Mini ground beef steak – French fries or mini rösti or tagliatelle

BLANC DE POULET GRILLÉ À LA PLANCHA,
POMMES FRITES, MINI RÖSTI OU TAGLIATELLES 16.-

Gegrillte Hühnerbrust, Pommes-Frites oder Mini-Rösti oder Tagliatelle
Plancha grilled chicken breast, French fries or mini rösti or tagliatelle

JAMBON DU PAYS, POMMES FRITES
OU MINI RÖSTI OU TAGLIATELLES 16.-

Schinken – Pommes-Frites oder Mini-Rösti oder Tagliatelle
Local boiled ham – French fries or mini rösti or tagliatelle

TAGLIATELLES 'BOLOGNAISE' MAISON,
TOMATES, VIANDE DE BOEUF ET PARMESAN 16.-

Tagliatelle «Bolognaise» Haussauce, Tomaten, Rindfleisch und Parmesankäse
Tagliatelle «Bolognese» home made, tomatoes, beef sauce and Parmesan cheese

MINI ESCALOPE PANÉE, TAGLIATELLES OU FRITES ET SAUCE TOMATE 16.-

Mini paniertes Schnitzel, tagliatelle oder pommes-frites und Tomatensauce
Mini Breaded cutlet, tagliatelles or french fries and tomato sauce

TAGLIATELLES 'NAPOLI', SAUCE TOMATE MAISON 15.-

Tagliatelle «Napoli», Haussauce / Tagliatelle «Napoli», home made tomato sauce

TAGLIATELLES NATURE AU BEURRE 10.-

Tagliatelle natur mit Butter / Tagliatelle with butter

MINI RÖSTI NATURE 13.-

Berner Rösti natur / Plain Bernese Rösti

PORTION DE POMMES FRITES 12.-

Portion Pommes-Frites / Portion of French fries

THEY
CAN RUN,
I ENJOY
THE SUN ... !



LES METS ENFANTS

CONSOMMÉS PAR DES ADULTES, + 5.-

CHILDREN'S FOOD CONSUMED BY ADULTS, + 5.-



Douceurs

DESSERT / DESSERTS

VERMICELLES DE MARRON

14.-

Meringue de Gruyère et crème double de Gruyère
Vermicelles mit Gruyère-Meringue, Gruyère Doppelrahm
Chesnut Vermicelli and Gruyère meringue, Gruyère double cream

MOELLEUX AU CHOCOLAT FONCÉ

14.-

Et son coulis aux fruits rouges, glace vanille et crème de Gruyère
Dunkler Schokoladenkuchen mit Beeren-Coulis, Vanille Eis, Gruyère Doppelrahm
Dark chocolate sponge cake with vanilla ice cream, cream from Gruyere and red fruit coulis

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE DE MADAGASCAR

14.-

Gebrannte vanille Crème
Crème brûlée with Madagascar Vanilla

TARTE AUX FRUITS DU JOUR DE NOTRE PÂTISSIER

10.-

Früchtekuchen des Tages aus unserer Konditorei
Daily fruit tarts from our pastry chef

TARTE TATIN MELODY, SPÉCIALITÉ MAISON

Best
Seller

16.-

Glace vanille et crème de Gruyère
Tarte Tatin MELODY «Hauspezialität», Vanille Eis und Gruyère Doppelrahm
Tart Tatin MELODY, Home made speciality, Vanilla ice cream and Gruyère cream

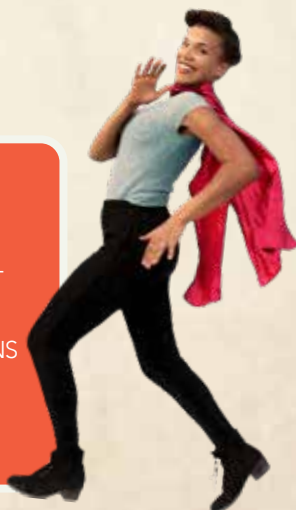
CAFÉ GOURMAND

13.-

Gourmet-Kaffee
Coffee served with petit-four

HEY!

EN ACCOMPAGNEMENT
DE NOS DESSERTS,
NOUS VOUS SUGGERONS
UN BON DIGESTIF !



Glace

COMPOSE YOUR ICE CREAM

VANILLE, FRAISE, CAFÉ, CHOCOLAT, 4.-
PISTACHE, CAMEL, GENÉPI,
CITRON, ABRICOT, POIRE,

Vanille, Erdbeer, Kaffee, Schokolade, Pistazie, Caramel, Genepi, Zitrone, Aprikose, Birne
Vanilla, Strawberry, Coffee, Chocolate, Pistachio, Caramel, Genepi, Lemon, Apricot, Pear



SAUCE CHOCOLAT MAISON 2.-
Dazu Schokoladensauce nach Art des Hauses
Homemade chocolate sauce



CRÈME CHANTILLY 2.-
Zusatz Schlagsahne
Whipped cream



Les coupes

COUPE DANEMARK 13.-

Glace vanille, sauce chocolat maison et crème chantilly
Vanilleeis mit heisser Schokoladensauce und Rahm
Vanilla ice cream with chocolate sauce and cream

CAFÉ GLACÉ 13.-

Glace au café, ristretto et crème chantilly
Kaffeeis mit Kaffee und Rahm /
Coffee ice cream, ristretto and whipped cream

SORBET ABRICOT 13.-

Sorbet à l'abricot avec alcool d'abricot
Aprikosesorbet mit Abrikotine
Apricot sorbet with apricot eau-de-vie

SORBET WILLIAMS 13.-

Sorbet à la poire avec alcool de poire
Birnsorbet mit Williamine
Pear sorbet with pear eau-de-vie

COUPE GENÉPI 13.-

Glace au genépi avec alcool de genépi
Genepieis mit Genepialkohol
Genepi ice cream with genepi eau-de-vie

LE COLONEL 13.-

Sorbet citron et vodka / Zitronesorbet mit Vodka
Lemon sorbet and vodka

Wine

BECAUSE

...

CRU AU VERRE

Vin blanc

	1DL
Fendant	4,5.-
Petite Arvine	8.-
Chardonnay	7.-
Johannisberg	5,5.-
Prosecco Italie (pétillant)	7.-
Champagne Pommery – coupe	13.-

Vin rosé du valais

Dôle blanche	5.-
--------------	-----

Vin rouge valaisan

Gamay	4,5.-
Pinot Noir	5,5.-
Syrah du Valais	8.-
Merlot du valais	8.-
Assemblage noble valaisan	9.-

...
NO GREAT STORY
EVER STARTED
WITH A SALAD!



Boissons

HEISSE UND KALTE GETRÄNKE / HOT AND COLD DRINKS /

BIÈRE

	2 dl	3 dl	5dl	1l
Bière pression, valaisanne spéciale	3,9.-	4,7.-	7,4.-	
Bière sans alcool, bouteille 33cl		5,4.-		
Bière blanche pression, Siervoise	4.-	5.-	8.-	
Brewdog IPA		7.-		

CIDRE

Magners, bouteille 33cl	6.5.-
-------------------------	-------

MINÉRALE

Coca-Coca / Fanta / Sprite / Thé froid	3,7.-	4,5.-	6,2.-	
Étanche-soif	3,7.-	4,5.-	6,5.-	
Eaux minérales gazeuses ou plates		4,4.-	6,2.-	11.-
San Pellegrino			6,6.-	
Coca zero, Sinalco, Ramseier (bouteille)		5.-		
Jus de fruits : pomme, poire, abricot, ananas, pamplemousse, tomate	5.-			

THÉ CAFÉ

Café /Expresso / Ristretto / Thé noir	4.-
Renversé / Cappuccino	4,7.-
Café double / Double expresso	6.-
Chocolat / Ovomaltine chaud	4,5.-
Chocolat viennois / Café viennois	6,5.-
Choco rhum / Choco Xanté	7,5.-
Vin chaud maison	6.-
Irish coffee / Café Carrefour	14.-

CARAFE D'EAU
KARAFFE WASSER
CARAFE OF WATER 3.-

Sans autres consommations
la carafe d'eau est facturée
Ohne Konsumation wird
die Karaffe Wasser verrechnet
Free unless no other drinks
are consumed

Apéritifs

& DIGESTIFS

EAUX DE VIE

2cl // 6.-

Abricotine	Mirabelle
Williamine	Coing
Pruneau	Pomme Golden
Framboise	

LIQUEURS

2cl // 6.-

Abricot	Limoncello	Kahlua
Poire Williams	Jaegermeister	Baileys 4cl
Moitié-moitié abricot	Vieille prune	Fernet Branca
Moitié-moitié poire	Cointreau	Sambucca
Framboise	Grand Marnier	Chartreuse Verte
Genepi	Amaretto	Calvados

APÉRITIF

4cl // 6.-

Martini Blanc, rouge	Suze
Campari	Ricard

LONGDRINK

Martini orange	7.-	Gin Tonic	13.-
Campari orange	7.-	Rhum-coca	13.-
Apérol Spritz	12.-	Vodka Tonic / orange	13.-
Bloody Mary	12.-	Hendricks Tonic	15.-

2 CL

4 CL

COGNAC, ARMAGNAC

Martell VS	8.-	12.-
Rémy Martin VSOP	10.-	15.-
Hennessy XO	15.-	22.-
Martell Cordon Bleu	16.-	24.-
Armagnac XO Prince d'Arignac	10.-	15.-

WHISKY

Ballantines	6,5.-	10.-
Jameson	6,5.-	10.-
Aberlour 12 ans	8.-	12.-
Chivas Regal 12 ans	8.-	12.-
Glenlivet Nadurra	10.-	15.-
Scapa's	11.-	16.-
Longmorn 16 ans	14.-	21.-

RHUM

Havana Club blanc 3 ans	6.-	9.-
Havana Club brun 7 ans	8.-	12.-

GRAPPA

Grappa di Moscato	6.-	
Grappa di Montalcino	10.-	

LOOKING
FOR
THE SPIRIT
...





All
ROADS
- LEAD -
TO THE MOUNTAINS

- HAPPY TO SEE YOU AGAIN -

WWW.LECARREFOUR.CH