

A U C O I N D U F E U

Gd Hôtel Bella-Tola & St-Luc

HONNEUR AUX PRODUITS SUISSES

Le BELLA- TOLA Spritz



L'apéritif signature

Sirop naturel aux bourgeons de sapin,
prosecco, eau gazeuse / 15.-

Alpine Bella-Tola Negroni

Gin Weisshorn, Vermouth Helvetico Bianco,
Liqueur de gentiane / 20.-

La fiole en souvenir à retrouver à la Boutique

Un after-dinner Drink Jacqueline ?

La liqueur de Rhum - La Jacqueline

Un liqueur oubliée, mélange exotique auquel sont ajoutés du rhum et du miel, avant d'être à nouveau vieilli en fûts de chêne. / 16.-

Weisshorn Gin Hot Toddy

La boisson parfaite pour vous réchauffer après une longue journée au froid : un délicieux mélange de Rooibos, Gin Weisshorn Chandolin, gingembre et miel / 14.-

Cocktail du moment

Imaginé et élaboré avec soin par nos équipes, ce cocktail marie les saveurs authentiques de nos régions à leurs aspirations voyageuses / 18.-

LES COCKTAILS

Amabricot Sour

Amaretto, jus de citron, angostura, abricot / 18.-

King of the Mountain

Weisshorn Glacier Gin, douce de coing, tonic / 18.-

La Suissonade

Wildhorn Vodka de Chandolin, liqueur de gingembre, citron, tonic / 18.-

Alpine Bella-Tola Negroni

Gin Weisshorn, Vermouth Helvetico Bianco, liqueur de gentiane / 20.-

La fiole en souvenir à retrouver à la Boutique

Helvetico Mule

Helvetico Rosso (Vermouth Suisse), ginger beer, angostura, jus de citron / 16.-

Martini Montagnard

Gin floral aux arômes de rose et géranium, vermouth blanc, sirop de bourgeons de sapin / 18.-

Le Cocktail Tarte Tatin

L'égerie de la maison en dessert, à tester en cocktail.

Wildhorn Vodka, cannelle, jus de pomme, caramel / 18.-

Rose des Alpes

Gin Malfy, grapefruit, canneberge, fleur de sureau, poivre rose / 18.-

Orange blossom Sour

Rhum, fleur d'oranger, citron / 16.-

L'Expresso Martini façon Bella-Tola

Expresso, Vodka, liqueur de café, douce d'abricot / 16.-

Tiramisu Martini

Expresso, Vodka, liqueur de café, Baileys / 16.-



LES SPRITZ

Bella-Tola Spritz

Sirop naturel aux bourgeons de sapin, prosecco, eau gazeuse / 15.-

Giselle Spritz

Liqueur de coing, gingembre et citron, vert, prosecco, eau gazeuse / 17.-

Ginger Spritz

Liqueur de gingembre, prosecco, eau gazeuse / 17.-

LES CRUS AU VERRE DU MOMENT

Les vins blancs

Fendant

Serge Heymoz - *Sierre* / 6.-

Petite Arvine

Pierre Dorsaz - *Charrat* / 8,50

Humagne blanche

Jérôme Favre - *Venthône* / 8.-

Solaris

Eric Schopfer - *Champagne (VD)* / 9.- (8cl)

Le rosé

Rosé Les Gamines

Cave la Madeleine - *Vétroz* / 7.-

Les vins rouges

Gamay

Marcel & Ismaël Bonvin - *Corin* / 7.-

Pinot Noir Vieille Vigne

Gilbert Devayes - *Leytron* / 9.-

Cornalin

Domaine Mathieu - *Chalais* / 9.-

Au Coravin

Selon les envies du moment

Dégustez des vins grace au Coravin, un outil qui protège le vin de l'oxydation sans avoir à déboucher la bouteille / 14.-

LES APÉRITIFS

Blanc de Blancs

Gilbert Devayes - *Leytron* / 9.-

Brut Rosé

Eric Schöpfer - *Champagne (VD)* / 12.-

Champagne Brut Réserve

Billecart-Salmon / 18.-

Helvetico Bianco - Vermouth Blanc

Goût de raisins, de fleurs, d'agrumes et d'herbes épicées / 8.-

Helvetico Rosso - Vermouth Rouge

Goût de raisin, de baies, d'herbes épicées / 8.-

Les classiques

Campari, Suze, Porto / 8.- (4cl)

Pastis / 8.- (2cl)

Kir Giselle Prosecco

Liqueur de coing, gingembre et citron vert / 12.-

Kir Vin Blanc

Cassis, gingembre ou pêche / 8.-

Kir Prosecco

Cassis, gingembre ou pêche / 12.-

Kir Royal

Champagne et liqueur de cassis,
gingembre ou pêche / 19.-

LES COCKTAILS SANS ALCOOL

Le Bella-Tola

Jus de pomme, menthe, citron, limonade / 10.-

Le Rose

Pamplemousse, sirop de rose, limonade / 9.-

Floréal Spritz

Martini Floréal 0%, limonade, eau gazeuse / 10.-

Cranberry sunrise

Canneberge, ananas et vanille / 9.-

Virgin Gin & Tonic

Gin 0%, tonic Swiss Mountain Herbs & Honey / 10.-

Virgin Mary

Jus de tomate assaisonné / 8.-

LES MINÉRALES SUISSES

	2 DL	3 DL	5 DL
Thé froid maison		5.-	8.-
Vivi Cola Normal ou Zéro		5.50	
Limonade maison Selon les envies du moment		5.-	8.-
Vivi Limonade Citron - gingembre Orange sanguine - gingembre		5.50 5.50	
Kombucha Hibiscus et citronnelle		6.20	
Jus de fruits du Valais - G. Moret Abricot ou Pomme	3.90	5.90	
Swiss Mountain Spring - Classic Tonic Water À l'arôme naturel de citron		5.-	
Swiss Mountain Spring - Tonic Romarin À l'arôme naturel de romarin		5.-	
Swiss Mountain Spring - Tonic Herbs & Honey À l'arôme naturel d'épicéa, lavande, bergamote, agrumes et miel		5.-	

LES BIÈRES ARTISANALES

La Music'Ale - Anniviers - Niouc

Située au coeur du Val d'Anniviers à Vissoie, cette micro-brasserie associe deux passions : la bière et la musique. L'eau des alpes valaisannes pour des bières rafraîchissantes et de la musique pour l'inspiration des recettes, voici une association qui saura éveiller vos papilles!



Brass Trumpet - Bière Pale Ale 6% / 33cl / 7.90

Bière blonde, douce et équilibrée. Houblonnée à cru, elle développe des arômes de fruits tropicaux et d'abricot. Dorée et ronde comme une trompette de jazz!

Bitter Slap - Bière IPA 6.7% / 33cl / 8.40

Bière ambrée "Indian Pale Ale". Elle met en avant toutes les subtilités des houblons amérisants et aromatiques. Les arômes fruités de melon s'équilibrent avec l'amertume prononcée de cette bière, jusqu'à t'en faire oublier son degré d'alcool.

Funky White Drummer - Bière Blanche 5.3% / 33cl / 7.90

Bière blanche fumée au chêne et non filtrée, elle dégage des arômes floraux et des notes rafraîchissantes d'agrumes. Rien de tel pour te désaltérer après un rythme bien funky!

Rouvinez

Grande bière non filtrée, issue de houblon aux profils d'agrumes. Elle bénéficie d'un apport de froment qui lui confère fraîcheur et légèreté. L'Echappée est une bière pure et sans concession, elle ne contient ni aromate, ni sucre ajouté. Elle doit son goût unique à une double fermentation issue de levures dont seuls ses créateurs ont le secret.

L'Echappée - Bière blonde non filtrée 6.2% / 37.5cl / 7.60

L'Echappée se distingue par sa fine mousse et ses notes aromatiques.

LES BIÈRES CLASSIQUES

Les Bières ... *de tous les jours*

Bière Blonde Valaisanne

Bière blonde pression (5,2%)

Bière Pression Gingembre

.. nouveauté rafraîchissante pour l'été!

Bière blonde pression & ginger beer

Bière sans alcool

Cardinal 0.0 %

2 dl 3dl 5dl

4.- 4.60 6.90

4.60 5.20

4.90

LE CIDRE ARTISANAL

Le Cidre Guillaume

Guillaume - Sweet Simplon 5,5% / 33cl / 7.90.-

Cidre artisanal, légèrement doux, naturel et rafraîchissant,

à base de pommes suisses issues de l'agriculture biologique. "Sweet Simplon" est pressé, fermenté et mis en bouteille localement en Valais.



THÉS ET TISANES

Thés Langgasstee de Berne

Spécialités de thé en vrac portionné en sachet pyramidal produit en Suisse. / 5.50

Assam Halmari (thé noir d'Inde)

Earl Grey (thé noir parfumé à la bergamote)

Ginger & Lemon

Fleur de thé vert

Jasmin

Indian Chai

Berner Rosen (pomme, cannelle, feuilles d'ortie, tilleul, rose)

Les mélanges "Perles des Alpes"

Les plantes du Gd St Bernard des alpes valaisannes aux vertus ancestrales reconnues. Label Bourgeon BIO Suisse. / 4.60

Étoile des Glaciers (edelweiss-verveine)

La Force des Cimes (calendula-thym citronné)

Le Trésor des Pâturages (camomille-mélisse)

Infusion Thym, Sauge, Mélisse ou Verveine

Les Infusions d'herbes fraîches *du jardin*

Menthe / 4.60

Thym / 4.60

CAFÉS ET CHOCOLAT

Le Café Blaser

Cela fait presque un siècle que Blasercafé savoure et promeut le café. Depuis sa fondation en 1922, Blasercafé a toujours été une entreprise familiale et la quatrième génération a repris les rênes. Blasercafé est ainsi le seul torréfacteur de la région bernoise à avoir conservé son indépendance pendant toutes ces années.

Café	4.50
Espresso	4.50
Double Espresso	5.50
Renversé	5.-
Capuccino	5.20
Chai Latte	6.-
Jus de pomme chaud aux épices	5.50
Latte Macchiato aromatisé	5.80
Caramel, vanille ou cannelle	Lait d'avoine + 0.50

Le Chocolat à l'Ancienne

Issu de la sélection des meilleurs crus, ce chocolat de tradition dévoilera pour vous ses accents fruités de vanille naturelle (35% cacao, sucre de canne roux, vanille)

6.50 Chantilly + 0.50

COCKTAILS CHAUDS

Weisshorn Gin Toddy (Rooibos, Gin Weisshorn, Gingembre)	14.-
Spiced Rhum Chai Latte (Chai Latte, Rhum, Chantilly)	12.-
Vin chaud (Vin blanc)	7.50
Grog pomme et épices (Jus de pomme chaud épicé, rhum)	9.-
Irish Coffee	14.-

BLENDÉD WHISKY

	2 CL	4 CL
Irlande		
Jameson (40%)	7	12
Amérique		
Jack Daniels (40%)	7	12

SINGLE MALT D'ÉCOSSE

Speyside

Glenfidich 12 ans (40%)	12	18
<i>Herbes fraîches, céréales</i>		

Lowlands

Auchentoshan Three Wood (40%)	12	18
<i>Triple distillation et élevé en 3 fûts de Bourbon, Xérès et Pedro Ximenez. Fruité, boisé et épicé</i>		

Highlands

Loch Lomond Green Laben (46%)	12	18
<i>Fumé, arômes de fruits du verger, vanille</i>		
Glen Garioch 12 ans (48%)	12	18
<i>Arômes de miel, bruyère et épices</i>		
Oban 14 ans (48%)	12	18
<i>Fumé, boisé et tourbé</i>		

Île de Skye

Talisker 10 ans (45%)	12	18
<i>Epicé, tourbé</i>		

Islay

Bowmore Tempset Batch III 10 ans (56%)	12	18
<i>Agrumes, tourbé</i>		

SINGLE MALT DE SUISSE

Johnett - 7 ans (44%)

En fût de Pinot noir, notes maltées et fruits mûrs

2 CL	4 CL
12	18

COGNAC

Hine Rare VSOP (40%)

Fine champagne, l'Elite charentaise ! Un cognac élaboré à partir des meilleurs eaux de vie de Petite et Grande Champagne

16

ARMAGNAC

Jean Cavé VSOP (40%)

16

RHUMS

Les Rhums d'Olivier Martin - Suisse

Olivier Martin est passionné de cuisine, on le connait principalement de l'Auberge de Bogy-Bossey. Il a le goût des voyages aussi. Du Wisconsin au Sénégal, en passant par la Jamaïque, il a amené dans ses bagages épices, piments et rhum, auquel il voue une véritable passion. Aujourd'hui, après 40 ans de cuisine, il développe d'autres de ses passions, il sélectionne et élève des Rhums notamment.

Le Parfum de Canne n°2 (41%)

Rhum agricole - Distillerie Bielle

Une bouche puissante, des notes soyeuses d'épices, de miel et une explosion d'arômes confits.

14

Liqueur de Rhum n°3 - La Jacqueline

Liqueur de Rhum - Rhum blanc, sucre, parfum de Jacqueline

Liqueur oubliée à la robe ambrée et lumineuse, fruit d'un mélange exotique auquel sont ajoutés du rhum, du sucre et du miel, avant d'être à nouveau vieilli en fûts de chêne.

16

Trois Rivières "La Cuvée du Moulin" (40%)

Rhum agricole AOC Martinique

Fruit d'un assemblage rigoureux de rhum vieilli plus de trois ans dans des fûts de chêne français et dans des fûts américains ayant contenu du bourbon. Trois Rivières Cuvée du Moulin dévoile des notes boisées, toniques et parfumées.

14

Damoiseau 5 ans (40%)

Rhum agricole de Guadeloupe

C'est au cours de son vieillissement en fûts de chêne de Kentucky d'une capacité de 180 litres que le rhum vieux agricole 5 ans d'âge Damoiseau acquiert sa belle robe ambrée. Sa richesse et sa complexité aromatique se caractérisent par des notes de bois, de fruits secs et d'épices.

14

EAUX DE VIE & LIQUEURS

	2 CL	4 CL
Pomme, Lie, Marc, Pruneau, Kirsch	5	
Framboise - <i>Morand</i>	6,50	
Esprit de Géronde (marc de raisin) - <i>F.Zufferez</i>	11	
Génépi des Alpes Valaisannes - <i>Colline de Daval</i>	9	
Vieille Prune - <i>Etter</i>	13	
Marc de Cornalin élevé en barrique - <i>Cave du Rhodan</i>	11	
Abricot - <i>Colline de Daval</i>	9	
Poire - <i>Colline de Daval</i>	9	
Douce d'abricot - <i>Morand</i>	9	
Douce de coing - <i>Morand</i>	9	
Limoncello		7
Amaretto di Saronno		9
Cointreau	9	
Gd-Marnier	9	
Calvalais	12	
Bailey's		9
Fernet Branca, Cynar, Appenzeller		9

LES GINS

4 C L

Weisshorn Glacier Gin

14

Made in Chandolin. 12 plantes mélangées, dont fleur de sureau, Edelweiss et Génépi. mis en bouteille en utilisant l'eau des glaciers. - Suisse (Chandolin)

Hendrick's flora adora

14

Les notes d'angélique y sont davantage mises en valeur grâce aux botaniques ajoutées au gin classique. La fin de bouche révèle d'intéressants arômes de rose.

Monkey 47

14

Un gin composé de 47 ingrédients parmi lesquels de l'hibiscus, jonc odorant, jasmin, la monarde, la canneberge, pomélo, verveine, sureau, de l'épicéa.- Allemagne

Malfy Gin Rosa

12

Une élégante fusion de pamplemousse rose de Sicile, de citrons italiens, plantes fines et de genévrier cueilli à la main crée le gin ultime au goût vif et rafraîchissant.- Italie

Deux Frères

16

Baies de genièvre bio, zestes de citron bio frais, pétales de rose, fleurs de lavande, racine d'angélique, racine de curcuma, hysope et fleur d'oranger ne sont que quelques-uns des 25 extraits végétaux qui confèrent au gin Deux Frères ses arômes inimitables. - Suisse (Zürich)

Gin Tonic Swiss Mountain Spring + 5.-

Swiss Mountain Spring - Classic Tonic Water

À l'arôme naturel de citron

Swiss Mountain Spring - Tonic Romarin

À l'arôme naturel de romarin

Swiss Mountain Spring - Herbs and Honey

À l'arôme naturel de miel de fleurs, épicéa, bergamote, lavande et agrumes

LES SNACKS *Sucrés et salés*

LES CASSE-CROÛTES SALÉS

1/2 Cochonnet aux herbes d'Anniviers (80gr)	12
Cochonnet aux herbes d'Anniviers (160gr)	22
1/2 Cochonnet et vieux fromage du Patron	22
Petite ardoise casse-croûte	16
Tapenade d'olives, fromage vieux, lard sec	
Les Tartinades	14
Houmous, feta marinée au herbes de montagne, tapenade d'olives, pain de seigle	

LES PÂTISSERIES

Tarte Tatin

Une spécialité de la maison préparée de génération en génération,
recette historique depuis plus de 50 ans.

- avec boule de glace vanille

8

12

Tarte aux myrtilles

L'incontournable des montagnes.

- avec boule de glace vanille

6.50

10.50

