



CLEMS & FABRS SÀRL

LAC DE MOIRY 2250m



La Carte



Village bâti pour les ouvriers lors de construction du mur du barrage de Moiry entre 1954 et 1958

Plats maison «saveurs»

Carpaccio de jambon cru des Salaisons d'Anniviers et figues 28.50

Rohschinkencarpaccio von Anniviers und Feigen

Carpaccio of Raw Ham of Anniviers and figs

Carpaccio de viande séchée des Salaisons d'Anniviers et rebbibes de fromage de l'alpage de Moiry 30.50

Trockenfleischcarpaccio von Anniviers und Hobelkäse von Moiry

Carpaccio of air dried beef of Anniviers served with mature Moiry's cheese

Recette Grand-mère...soupe au plat Pain, bouillon, oignon avec fromage gratiné 21.00

Suppe nach grossmutterArt...Brot, zwiebeln, Bouillon mit Käse gratiniert

Soup ...bread, onion, broth, gratinated cheese

Crouûte à l'ancienne (seigle, fromage et pommes) 28.00

Käseschnitte (Roggenbrot, Käse und Äpfel)

Cheese croute with rye bread and apple

Viandes

Saucisse de veau avec pommes frites et salade 23.00

Kalbsbratwurst mit pommes frites und salat

veal sausage with french fries, salad

Tranche de porc avec pommes frites et salade 27.00

Schweinschnitzel mit pommes frites und salat

pork steak, french fries, salad

(viande suisse)



Grand-papa Jean-Baptiste,
gardien de la cabane de Moiry de 1924 à 1964

Spécialités du Valais

Croûte au fromage 24.00

Käseschnitte
Cheese croute

Croûte au fromage et jambon 25.00

Käseschnitte mit Schinken
Cheese croute with Ham

Croûte au fromage, jambon et oeuf 26.00

Käseschnitte mit Schinken und Ei
Cheese croute with ham and egg

Croûte Moiry 28.00

Fromage, jambon, poires et lard

Käseschnitte mit Schinken, Birnen und Speck
Cheese croute with ham, pears and bacon

Croûte au fromage, tomates et olives 26.00

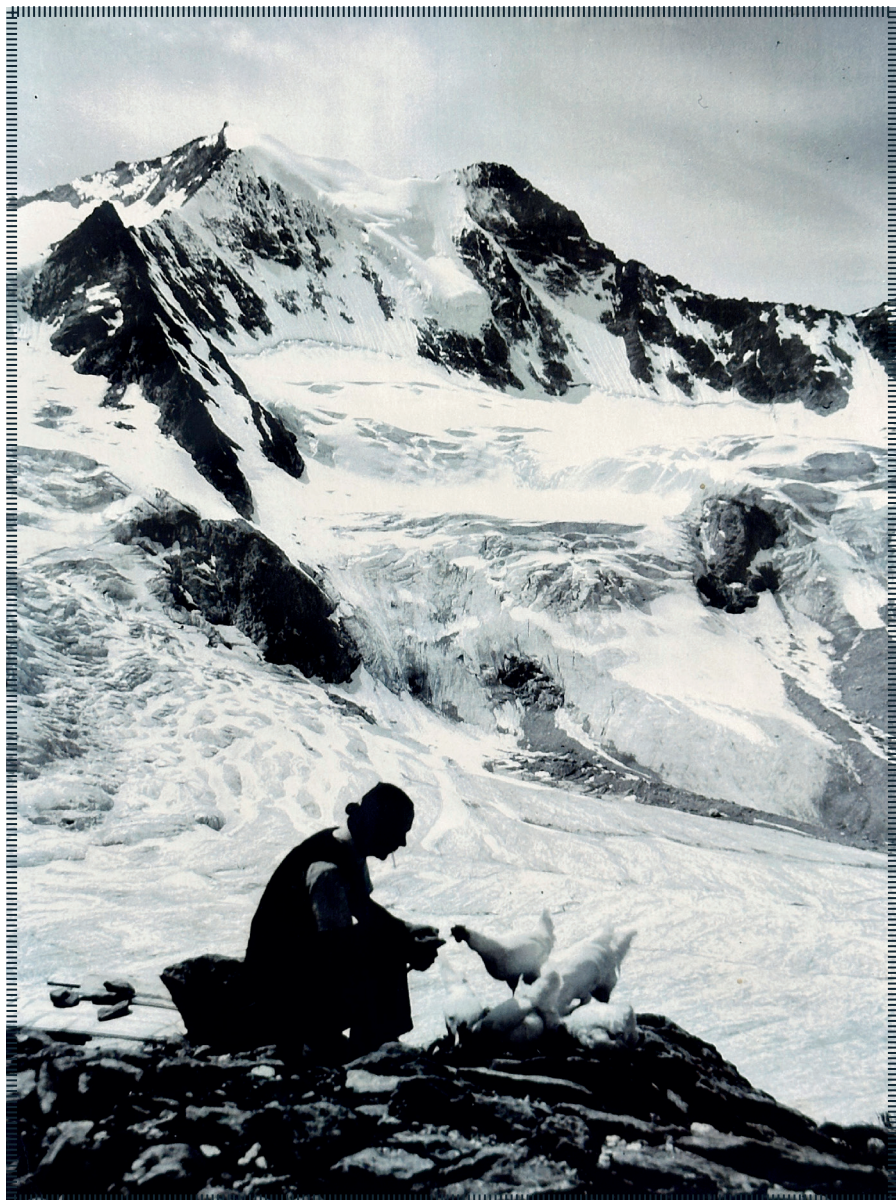
Käseschnitte mit Tomaten und Oliven
Cheese croute with tomatoes and olives

Croûte au fromage et poivre rose 25.00

Käseschnitte mit rosa Pfeffer
Cheese croute with pink pepper

Croûte au fromage et viande séchée du Valais 30.00

Käseschnitte mit Walliser trockenfleisch
Cheese Croute with air dried meat



Grand-Papa Jean-Baptiste
et ses poules

Portion de fromage	17.00
Käse Portion Cheese Platter	
Assiette Valaisanne	30.50
Walliserteller Valaisan Platter (Local Cold Meat and cheese)	
Assiette de Viande séchée du Valais	33.00
Trockenfleischteller Platter of air dried meat (Local speciality)	

Chers clients, si vous êtes sujets à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande de votre part.

Enfants et p'tites faims *Kinder teller - Kid's Menu*

Assiette Chamois	8.00
(p'tite portion de frites)	
Assiette Renard	11.00
(Jambon / frites)	
Assiette Marmotte	14.00
(p'tite croûte au fromage)	



Grand-Papa Jean-Baptiste
et ses poules

Assiettes de salades

P'tite verte (sauce maison) 7.00

Assiette de crudités (sauce maison) 21.00

Rohkost teller

Mixed raw vegetable salad

Salade anniviarde (sauce maison) crudités, viande sèche, jambon crû 29.00

Gemischte Salat / trockenfleisch

Raw Vegetables and local cold Meat Mixed raw vegetable salad and local cold Meat

Salade gourmande (sauce maison) salade verte, 29.50

poire, foie gras et fromage vieux

Gemischte Salat, Birnen, Hobelkäse und foie gras

Salad, pears, mature cheese and foie gras

TVA incluse



Les desserts

Coupe Danemark «sauce choco maison» 12.50
glace vanille, sauce choco maison, bricelet

Coupe Café Glacé 12.50
glace café, café, crème, bricelet

Frappé Vanille, Café ou Fraise 8.00

Coupe Portion 8.00
deux boules à choix: vanille, café, fraise, sorbet citron

Sorbet Citron avec Vodka 13.00

Meringues de Grimentz 14.00
glace vanille et caramel salé

Tarte aux fruits «maison» 9.00
Hausgemachte Kuchen
Home made Fruit Pie

Parfait glacé au Génépi «maison» 14.00
Hausgemachte Eis «Génépi»
Home made Ice cream «Génépi»

Parfait glacé au Génépi «maison» 16.00
sublimé par une Baptistine (liqueur de Génépi)
Hausgemachte Eis «Génépi» mit Genepi-Likör
Home made Ice cream «Génépi» with Genepi liqueur

Les sportifs

	20cl	30cl	50cl
Jus d'orange	3.90		
Thé froid	3.40	4.40	5.40
Limonade citron	3.40	4.40	5.40
Coca cola	3.40	4.40	5.40
Eau minérale gazeuse	2.90	3.90	4.90
Boisson de l'été (sirop de bourgeon de sapin et eau minérale)		4.60	5.60

Bières

Feldschlossen (pression)	20cl	4.10
Feldschlossen (pression)	30cl	4.80
Feldschlossen (pression)	50cl	6.80
Bière blanche	33cl	5.30
Feldschlossen (sans alcool)	33cl	4.80

Eaux minérales

Henniez nature	33cl	4.60
Henniez légère	33cl	4.70
Limonade grape-fruit	33cl	4.80
Rivella	33cl	4.80
Coca light /zéro	33cl	4.80
Fanta orange	33cl	4.80
Jus de pomme	33cl	4.80
Iris, jus de fruits, pomme ou abricot	25cl	4.70
Crodino	10cl	4.70
Schweppes	18cl	4.50

Boissons chaudes

Café, Thé, Infusion	4.40
Café renversé	4.50
Café Moiry	9.50
Cappucino	4.90
Ovomaltine, Chocolat	4.40
Lait chaud / lait froid / 2 dl.	3.00
Vin chaud	6.50

Apéritifs

Anisé	2 cl	4.50
Suze, Campari, Martini...	4 cl	5.80
Prosecco	10 cl	7.00

Apéritifs maison

Moiry (Prosecco et bourgeon de sapin)		10.50
Glacier (Prosecco et curaçao)		10.50
Spritz Apérol (Prosecco et apérol)		10.50
Spritz Hugo (Prosecco et liqueur de sureau)		10.50
Le Valaisan (Prosecco et liqueur d'abricot)		10.50
L'Anniviard (Prosecco et liqueur de menthe)		10.50

Eaux-de-vie

Abricot	2cl	5.80
William's	2cl	5.80
Génépi du patron	2cl	5.00
Kirsch, Pruneau, Grappa	2cl	4.80
Pomme / Marc	2cl	4.00
Calvados	2cl	7.00
Génépi fût de chêne	2cl	6.00
Baptistine de grand-père J-Baptiste	2cl	5.50
Limoncello	2cl	5.60

Vins ouverts

Fendant	1dl	3.90
Johannisberg	1dl	4.00
Dôle blanche	1dl	4.00
Dôle rouge	1dl	4.00
Gamay de Fully	1dl	4.40

TVA incluse



Vins blancs / rosés

	75cl	50cl	37.5cl
Fendant (chasselas)			
Simon Maye & Fils - St-Pierre-de-Clages - Trémazière	39.00		21.00
J-P & Lionel Monnet - Noës/Sierre - Cave du Vieux Village	39.00	26.00	
Heida ou Païen			
Gillard - Trésor de famille	49.00		
Domaine Mathieu - Chalais/Sierre	56.00		
St-Jodern Kellerei - Visperterminen (plus haut vignoble d'europe !)	56.00		
Shadia & Claudy Clavien - Miège (Larme du terroir)	56.00		
Petite Arvine			
Domaine Mathieu - Chalais/Sierre	54.00		28.00
Rèze			
J-P & Lionel Monnet - Noës/Sierre - Cave du Vieux Village Cépage historique du Valais, à l'origine du vin du glacier, fraîcheur, belle acidité, pour l'apéro ou avec un fromage.	54.00		
Assemblage			
Maurice Zufferey - Zirouc Au nez un panier de fruits exotiques !	51.00		
Vins rosés			
Maurice Zufferey - Blanc de Noir - Pradezian		25.00	
Simon Maye & Fils - St-Pierre-de-Clages - Dôle Blanche	39.00		
Domaine Mathieu - Merops - Chalais/Sierre Assemblage cépage d'une belle fraîcheur	36.00		

Vins rouges

	75cl	50cl	150cl
Gamay			
Simon Maye & Fils - St-Pierre-de-Clages/Chamoson	42.00		
Shadia et Claudy Clavier - Miège	42.00	29.00	
Gamaret (cépage : croisement Gamay et Reichensteiner)			
Domaine Mathieu - Chalais/Sierre	43.00		
Colline de Daval - Sierre - Gamaret bio	47.00		
Pinot Noir			
Domaine Mathieu - Tzaly - Chalais/Sierre	43.00	28.00	
Maurice Zufferey - Clos Combettaz	46.00		
Shadia et Claudy Clavier - Miège	45.00	31.00	
Cornalin			
Shadia et Claudy Clavier - Miège	58.00	38.00	
Domaine Mathieu - Chalais/Sierre	56.00		
Olivier et Katia Zufferey - Muraz	48.00		
Syrah			
Maurice Zufferey - Maison Rouge	56.00		
Jean-Louis Mathieu - Chalais/Sierre	56.00		
Olivier et Katia Zufferey - Muraz	46.00		
Merlot			
J-P & Lionel Monnet - Noës/Sierre - Cave du Vieux Village	56.00		
Colline de Daval - Sierre - réserve bio	67.00		
Assemblages			
Domaine Rouvinez - Nez Noir	46.00		
(Vin en bio reconversion) Merlot, Syrah, Gamaret			
Leukersonne - Susten - Positivo	49.00		
Assemblage raisins nobles partiellement séchés - fruité			
Leukersonne - Susten - Positivo - Magnum			98.00
Assemblage raisins nobles partiellement séchés - fruité			

Des Vins «rouge ... de plaisir»

75cl 50cl 37.5cl

Camosus

Simon Maye & Fils - St-Pierre-de-Clages
Issu de vieille vigne (Pinot Noir, Gamay, Merlot)

48.00

Astrance

Maurice Zufferey - muraz/Sierre
Pinot Noir et une touche de Cornalin - extrême élégance

96.00

Tourmentin

Domaine Rouvinez - Colline de Géronde
Assemblage rouge 4 cépages - richesse aromatique

65.00

35.00

Etat d'âme

Shadia et Claudy Clavien - Miège
Assemblage rouge (Merlot, Cornalin, Pinot Noir)

72.00

Davalrone

Colline de Daval - Sierre - bio
Puissance aromatique

76.00

Vitis Antika (Cornalin)

Leukersonne - La Souste
Issu du plus vieux cep Cornalin de Suisse (1798)
a été reproduit pour planter une vigne Magnifique !

92.00

Les mythiques "Italien"

la Toscane à 2250 m

Sassicaia - Tenuta San Guido

305.00

Tignanello - Antinori

195.00

TVA incluse



CLEMS & FABs ^{SÀRL}

LAC DE MOIRY 2250m

DEPUIS 1977

Restaurant et Gîte d'étape
Rue de la laiterie 21 / CH-3961 Grimentz
027 475 15 48 ou 078 621 04 00
virmoiry@gmail.com / www.clemsfabs.ch

GITE DU BARRAGE

26 lits (4 chambres)
WC / Douches

BUVETTE DU GLACIER

altitude 2'350 mètres
accessible en voiture par belle route !

MOIRY, C'EST ...

un barrage d'une hauteur de 148 mètres
d'un couronnement de 610 mètres d'une capacité de 77 millions de m³

un lac poissonneux dès la mi-août d'un incroyable bleu
un glacier majestueux à portée des yeux

un alpage à vaches fromage et sérac

un service régulier de bus PTT va-et-vient jusqu'au bout du lac

MOIRY, C'EST ENCORE ...

le point de départ de nombreuses randonnées balisées aux difficultés de 0 à 10
sur l'échelle de l'effort.

Une via ferrata