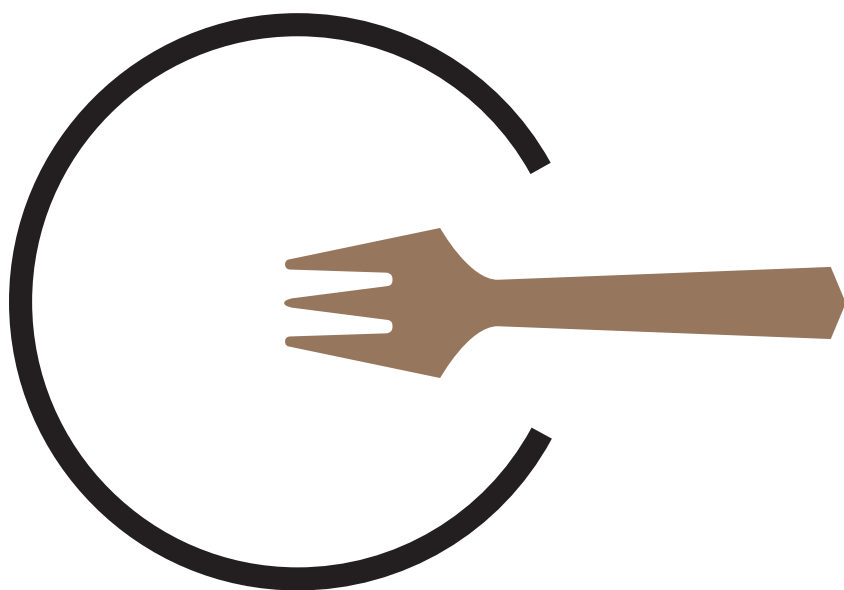




LE CENTRE

chamoson

Le Centre est un endroit incontournable pour passer un bon moment.

Avec chaleur et simplicité, Maria, Stéphane et leur équipe, 4^e génération de la famille Giroud, vous accueillent dans un décor remis au goût du jour. Venez vous détendre dans un salon cosy ou, durant la belle saison, profiter d'une magnifique terrasse fleurie et ombragée.

Toute l'équipe du Centre est heureuse de vous accueillir.

HORAIRES

Mardi, mercredi et jeudi 10:00 - 23:00

Vendredi et samedi 10:00 - 24:00

Dimanche et lundi Fermé

POUR L'APÉRO

Tartare de bœuf apéro	21.–
Tartare de saumon apéro	26.–
Planchette saucisse <i>Laurent de Régibus, Boucherie St-André, Chamoson</i>	12.–
Planchette tomme Fleur de Loutze <i>Eric Joly, Chamoson</i>	12.–
Poire (viande séchée) <i>Jean-Daniel Biollaz, Chamoson</i>	16.– à 25.–

Provenance des viandes : Suisse

LES ENTRÉES

Salade verte	6.50	
Salade mêlée	8.50	
Grande salade mêlée	12.–	
Escargots à la lie (6 pces)	11.–	12 pces 19.–

Restaurant | Bar | Terrasse | Lounge | Chambre d'hôtes

Rue Centrale 9 1955 Chamoson Tél. 027 306 22 95
info@cafelecentre.ch www.cafelecentre.ch

Rejoignez-nous



POUR L'APÉRO

Tartare de bœuf apéro	21.–
Tartare de saumon apéro	26.–
Planchette saucisse <i>Laurent de Régibus, Boucherie St-André, Chamoson</i>	12.–
Planchette tomme Fleurette <i>Michel Beroud, Rougemont</i>	9.–
Poire (viande séchée) <i>Jean-Daniel Biollaz, Chamoson</i>	16.– à 25.–

Provenance des viandes : Suisse

LES ENTRÉES

Salade verte	6.50	
Salade mêlée	8.50	
Grande salade mêlée	12.–	
Escargots à la lie (6 pces)	11.–	12 pces 19.–

Restaurant | Bar | Terrasse | Lounge | Chambre d'hôtes

Rue Centrale 9 1955 Chamoson Tél. 027 306 22 95
info@cafelecentre.ch www.cafelecentre.ch

Rejoignez-nous



LES PLATS

LES CLASSIQUES

La Poêlée de cuisses de grenouilles (500gr)	36.– (sur réservation)
Tartare de bœuf, servi avec toast et frites	32.–
Tartare de saumon, servi avec toast et frites	38.–
Portion de pommes allumettes	8.50

FONDUES AU FROMAGE (250gr / pers.)

Nature	23.–
Aux échalotes	24.–
Aux tomates	25.–
Simone (moutarde, persil, Cognac)	27.–

FONDUES DE VIANDE À VOLONTÉ

Fondue Chinoise (bœuf)	38.–
Fondue Vigneronne (bœuf)	39.–
Fondue Gourmande (bœuf, poulet, gambas)	39.–
Fondue Haut-de-Cry (bœuf mariné aux épices)	42.–

Servies uniquement l'été sur la terrasse (dès 2 pers.):

Fondue Bourguignonne (bœuf)	38.–
Charbonnade au feu de bois (bœuf)	39.–

FONDUE DE POISSON (300gr / pers.) (dès 2 pers.)

Fondue Nemo	39.–
-------------	------

Servies avec salade mêlée, 4 sauces et pommes allumettes

* provenance des viandes : Bœuf et poulet : suisse

* provenance des poissons : Saumon : Ecosse - Norvège / Aiglefin et Lieu Noir : Atlantique nord-est
Gambas : Vietnam / Cabillaud : Atlantique nord-est / Grenouilles : Indonésie

* pour les allergènes, veuillez vous renseigner auprès du personnel

Restaurant | Bar | Terrasse | Lounge | Chambre d'hôtes

Rue Centrale 9 1955 Chamoson Tél. 027 306 22 95
info@cafelecentre.ch www.cafelecentre.ch

Rejoignez-nous



SUGGESTIONS

Fondue Vigneronne TRIO **41.–**

Bœuf, Cerf, Haut-de-Cry (bœuf mariné aux épices)

Charbonnade au feu de bois TRIO **41.–**

Servie uniquement l'été sur la terrasse

Bœuf, Cerf, Haut-de-Cry (bœuf mariné aux épices)

Servies avec salade mêlée, 4 sauces et pommes allumettes

Salade César **22.–**

Salade verte, filet de poulet, croûtons, parmesan, tomates

* provenance des viandes: bœuf et poulet : suisse - Cerf : Nouvelle Zélande

Restaurant | Bar | Terrasse | Lounge | Chambre d'hôtes

Rue Centrale 9 1955 Chamoson Tél. 027 306 22 95
info@cafelecentre.ch www.cafelecentre.ch

Rejoignez-nous



LES DESSERTS

Cerises au Kirsch avec chantilly <i>(Fassbind Suisse)</i>	12.–
Meringues double crème de la Gruyère	12.–
Sorbet Valaisan	12.–
Sorbet Citron et Limoncello	12.–
Sorbet Colonel	12.–
Sorbet Poire William	12.–
Café glacé	12.–
1 boule arrosée	6.90
Iceberg (Sorbet citron et rosé mousseux)	6.90
Sorbet Pamplemousse et Prosecco	6.90
Affogato (vanille - espresso)	6.90
Dessert du jour, maison	8.50

LES GLACES

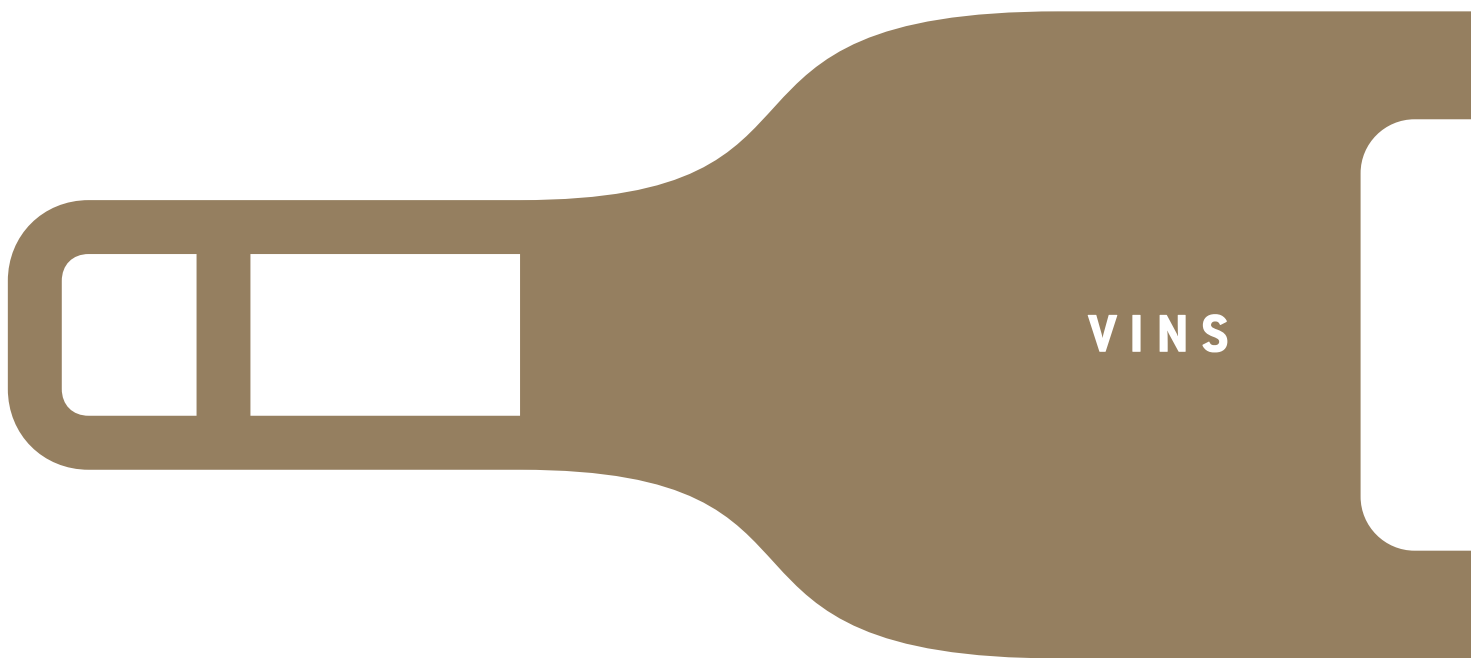
Vanille, Mocca, Chocolat, Fraise, Pistache, Caramel	3.50 (la boule)
Pamplemousse, Citron, Poire, Abricot	
supplément chantilly	1.50

Restaurant | Bar | Terrasse | Lounge | Chambre d'hôtes

Rue Centrale 9 1955 Chamoson Tél. 027 306 22 95
info@cafelecentre.ch www.cafelecentre.ch

Rejoignez-nous





LES VINS BLANCS ET ROSÉS DU VALAIS		37,5 cl	50 cl	Btle	150 cl
Fendant du mois		14.-		29.-	
Johannisberg					
LE POT DES MARAUDEURS, Maurice Gay, St-Pierre-de-Clages			22.-		
JOHANNISBERG, Cave Stéphane Rémondeulaz, Chamoson				39.-	
Spécialités de blancs					
PETITE ARVINE, Renaud Favre, Chamoson		28.-		49.-	
AMBROISIE, vin doux, Ermitage de Chamoson, Cave le Banneret			59.-		
Rosés					
LE POT FLAMBARDE, Pinot Noir-Gamay, Maurice Gay, St-Pierre-de-Clages			18.-		
CORSYCA, Cépages rouges nobles, Cave La Siseranche, Chamoson				35.-	
LES BULLES (TESSIN ET FRANCE)					
CHARME ROSÉ BRUT, Cave Delea, Losone Tessin				39.-	
CHAMPAGNE LAURENT PERRIER BRUT				89.-	179.-
CHAMPAGNE LAURENT PERRIER ROSÉ				129.-	259.-
LES VINS ROUGES SUISSSES					
VAUD					
DOMAINE HENRI CRUCHON, Echichens				39.-	
EXPRESSIS					
Gamay, Gamaret et Pinot Noir					
BERNARD CAVÉ, Ollon				56.-	
GAMARET					
	CAVE DE ROIS, MARCO ET FRANÇOIS GROGNOUZ, Villeneuve			59.-	
ANTHOLOGY, St-Saphorin					
Diolinoir, Merlot, Pinot Noir					
TESSIN					
	ANGELO DELEA, Losone		42.-	65.-	
CARATO					
Merlot du Tessin					
	SACHA PELOSSI, Pazzallo			69.-	
AGRA					
Merlot du Tessin					
	PAOLO BASSO, Lugano			79.-	
ROSSO DI CHIARA					
Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc					
	ENRICO TRAPLETTI, Coldrerio			89.-	
CULDRÉE					
Merlot du Tessin					

LES VINS ROUGES DU VALAIS		37,5 cl	50 cl	Btle	150 cl
GAMAY					
STÉPHANE RÉMONDEULAZ , Chamoson		16.-			
CAVE DU CRÊTACOMBE , Fabienne et Michel Constantin, Chamoson				32.-	
PINOT NOIR					
CAVE PETITE VERTU , Schmaltzried & Fils, Chamoson		19.-		36.-	
CAVE DU CRÊTACOMBE , Fabienne et Michel Constantin, Chamoson			24.-	37.-	79.-
SÉLECTION EXCELSUS , Renaud Favre, Chamoson		21.-		39.-	
SPÉCIALITÉS ROUGES MONO-CÉPAGE					
HUMAGNE ROUGE , Stéphane Rémondeulaz, Chamoson			32.-	43.-	
CARMINOIR , Cave Petite Vertu, Schmaltzried & Fils, Chamoson				44.-	
DIOLINOIR , La Petite Cave, Jean Carrupt, Chamoson				45.-	
SYRAH , Cave du Crêtacombe, Fabienne et Michel Constantin, Chamoson			32.-	45.-	
CABERNET , Cave La Tornale, Jean-Daniel Favre, Chamoson		25.-		52.-	
CORNALIN , Cave du Vieux Pressoir, Ghislaine Crittin, Chamoson			38.-	54.-	
MERLOT , Pierre-Maurice Carruzzo, Chamoson				54.-	
CORNALIN , Ludovic Zermatten, St-Séverin				66.-	
 RENOMÉE SAINT-PIERRE 2010 , John & Mike Favre, St-Pierre-de-Clages	Pinot Noir			86.-	
SPÉCIALITÉS ROUGES ASSEMBLAGES					
MERLE BLEU , Pierre-Maurice Carruzzo, Chamoson			27.-		
Diolinoir, Garanoir, Humagne Rouge					
MÉLOGRANO , Cave du Vidomne, St-Pierre-de-Clages				39.-	
Pinot, Gamay					
CAMOSUS , Simon Maye et Fils, St-Pierre-de-Clages				41.-	
Gamay, Merlot, Pinot Noir					
ROUGE DE TERRE , Jean-René Germanier, Vétroz				42.-	
Syrah, Gamay, Gamaret					
PROMESSE D'HARMONIE , Julien Fournier, Conthey				45.-	
Pinot Noir, Gamaret, Diolinoir					
LIBERTINE , Schmaltzried & Fils, Chamoson		29.-		53.-	
Gamaret, Cabernet, Diolinoir					
1888 CAVE LA PLEINE LUNE , Christian Crittin, St-Pierre-de-Clages			35.-		
Syrah, Merlot					
 CHÂTELAIN , Cave du Banneret, Carlo et Jean-Charles Maye, Chamoson	Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon		39.-	56.-	
CUVÉE LE CENTRE , élaboré en collaboration avec Renaud Favre				59.-	119.-
Cornalin, Humagne					
 ARDÉVINE , Cave Ardévaz, Famille Boven, St-Pierre-de-Clages	Cabernet, Syrah, Humagne, Merlot		46.-	61.-	
 MADEMOISELLE , Cave du Vieux Pressoir, Ghislaine Crittin, Chamoson	Cornalin, Merlot			65.-	
 BAROQ , Jean-René Germanier, Vétroz	Merlot, Cabernet, Cornalin	38.-		73.-	
 LA RAMEAU , David Carruzzo, Chamoson	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon			89.-	

CHAMOSON, PLUS GRANDE COMMUNE VITICOLE VALAISANNE

Le vignoble de Chamoson s'étend sur 423 ha à une altitude allant de 450 m à 750 m. Chamoson est la plus grande commune viticole valaisanne. Le morcellement des parcelles étant une des caractéristiques du vignoble valaisan, on ne s'étonnera pas de retrouver plus de 1'200 propriétaires de vignes dans la commune pour quelque 35 encaveurs. Il se trouve encore quelques propriétés de 100 à 200 m², mais 80 % de la surface du vignoble chamosard est aux mains de professionnels de la viticulture.

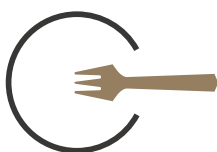
La région de Chamoson jouit d'un climat particulièrement chaud et sec, caractérisé par un taux d'ensoleillement remarquable (environ 2 500 heures par an), des pluies régulières (en moyenne 200 mm, de mai à août; 570 mm pour l'ensemble de l'année), une absence quasi totale de brouillard, des températures douces jusque tard dans l'automne et des écarts importants entre le jour et la nuit. De telles conditions climatiques favorisent le développement harmonieux de la vigne.

Le grand cône de déjection étant particulièrement fa-

vorable à la culture de la vigne, les viticulteurs ont su mettre à profit ces terres pour y planter le 90 % de leur vignoble.

L'encépagement du vignoble est très diversifié: au total 39 cépages, dont 21 blancs et 18 rouges (60% du vignoble). Le Pinot noir y occupe une place prédominante, suivi du Gamay. Le Sylvaner (dénomination Johannisberg) vient en tête de liste des cépages blancs.

Traditionnellement en Valais, on a coutume de parler de spécialités pour tous les cépages autres que Chas-selas, Pinot Noir et Gamay. Ces spécialités représentent donc près de 40 % de la surface viticole et marquent véritablement de leur empreinte l'image de la viticulture de la commune. Petite Arvine, Ermitage, Humagne, Muscat, Pinot Blanc, Chardonnay, Cornalin, Syrah, pour ne citer qu'eux, sont autant de merveilles pour l'amateur de grands crus.



LE CENTRE
chamoson

LES SPIRITUEUX

RHUM

DON PAPA SMALL BATCH RHUM - PHILIPPINES

14.- / 4 cl.

Robe ambrée étonnement foncée. Nez léger et fruité doté d'arômes de vanille. Doux et souple au palais légèrement sucré, notes fruitées et mielleuses. Long et riche en bouche accompagné de notes de vanille et de miel.

RON DIPLOMATICO RISERVA EXCLUSIVA - VÉNÉZUELA

14.- / 4 cl.

Robe jaune ambre pâle. Le nez séduit par ses arômes de bois séché, de miel et de fruits. Doux au palais avec des nuances de vanille et de confiture de prunes. Long et fruité en bouche.

RON ZACAPA SISTEMA SOLERA 23 GRAN RESERVA - GUATEMALA

16.- / 4 cl.

Le secret de la fabrication du rhum RON ZACAPA CENTENARIO 23 réside dans sa maturation en tonneaux ayant servi à la distillation de Bourbon, de vin de Xérès et de raisins Pedro Ximenez. Ce rhum, plusieurs fois récompensé, est le fruit de l'assemblage de plusieurs rhums âgés de 6 à 23 ans. Sa douceur naturelle et son goût extraordinaire en font un rhum d'exception.

COGNAC

REMY MARTIN VSOP - FRANCE

10.- / 4 cl.

Le Cognac RÉMY MARTIN VSOP se distingue par ses arômes doux et riches composés de fruits à noyaux, de fleurs et de réglisse. Savourez-le pur, avec de la glace ou comme noble ingrédient dans un cocktail.

WHISKY

JACK DANIEL'S OLD N°7 - USA

8.- / 4 cl.

Le JACK DANIEL'S OLD NO. 7 séduit grâce à sa robe ambrée. Au nez, on retrouve des arômes de chêne, de réglisse et de chocolat. En bouche, onctueux, doux et léger avec des arômes fruités et des notes de chêne et de suie. La finale rehaussée d'un soupçon de maïs se révèle brève et légèrement fumée.

JACK DANIEL'S SILVER SELECT - USA

14.- / 4 cl.

La version «Silver Select» de Jack Daniel est une version rare spécialement embouteillée à 50 % vol. pour procurer un maximum de saveurs aux amateurs de ce célèbre whiskey. Elle exprime avec force le caractère boisé et cendré de ce whiskey.

OBAN WEST HIGHLAND SINGLE MALT - ECOSSE

14.- / 4 cl.

Au nez, le OBAN SINGLE MALT révèle de la douceur, avec des arômes d'agrumes, d'orange et un soupçon de poire. Des notes délicatement iodées et tourbées complètent son profil aromatique. En bouche, on retrouve des arômes de fruits d'automne, de figue séchée et d'épices douces. La finale allie longueur et persistance.

Restaurant | Bar | Terrasse | Lounge | Chambre d'hôtes

Rue Centrale 9 1955 Chamoson Tél. 027 306 22 95
info@cafelecentre.ch www.cafelecentre.ch

Rejoignez-nous



LES SPIRITUEUX

GIN

GORDON'S

9.– / 4 cl.

Gin sec avec un goût de genièvre et de citron. Le Gordon's Gin convient parfaitement pour préparer un gin tonic traditionnel.

BULLDOG

12.– / 4 cl.

Arôme équilibré, doux en goût et parfait pour les cocktails. Le blé, qui constitue la base du gin, provient de Norfolk en Angleterre. Les 12 « botaniques » ajoutés, tous d'origine naturelle, sont cueillis tous les ans à la main dans les mêmes régions.

ALATA

14.– / 4 cl.

Gin Valaisan élégant et subtil où la douceur de la poire du Valais rencontre le caractère de genévrier.

GIN 27

14.– / 4 cl.

Les épices jouent avec l'orange et le genièvre. Le palais est moelleux avec un soupçon de poivre. Les écorces de pin cueillies à la main et le sureau confèrent au GIN 27 son arôme sucré incomparable.

AMUERTE BLACK

16.– / 4 cl.

Gin à base de plantes classiques qui sont raffinées avec des feuilles de coca péruvienne, de fruits du dragon, de tamarillo, de papaye, de physalis péruvien et d'écorce d'orange.

AMUERTE WHITE

16.– / 4 cl.

Gin à base de feuilles de coca péruvienne, de cardamome, coriandre, citron vert (biologique et cueilli à la main dans le parc naturel du Circeo di Sabaudia, près de Rome) et le poivre du Sichuan. Le bon mélange qui offre une agréable sensation de fraîcheur balsamique.

Restaurant | Bar | Terrasse | Lounge | Chambre d'hôtes

Rue Centrale 9 1955 Chamoson Tél. 027 306 22 95
info@cafelecentre.ch www.cafelecentre.ch

Rejoignez-nous



LES CIGARES

DAVIDOFF - RÉPUBLIQUE DOMINICAINE

2000 CORONA	●●●○○
CLASSIC N°2 PANATELA	●●○○○
ENTREACTO SHORT CORONA	●●●○○
MILLENIUM BLEND ROBUSTO	●●●●○
WINSTON CHURCHILL ROBUSTO	●●●●○
ESCURIO GRAN TORO	●●●●○
NICARAGUA SHORT CORONA	●●●●○

AVO - RÉPUBLIQUE DOMINICAINE

XO INTERMEZZO ROBUSTO	●●●○○
-----------------------	-------

GRIFFIN'S - RÉPUBLIQUE DOMINICAINE

CLASSIC ROBUSTO	●●●○○
-----------------	-------

CAMACHO - HONDURAS

CONNECTICUT ROBUSTO	●●●○○
---------------------	-------

CAMACHO - RÉP. DOMINICAINE

AMERICAN BARREL-AGED	●●●●○
----------------------	-------

H. UPMANN - CUBA

HALF CORONA	●●●○○
-------------	-------

ROMEO Y JULIETA - CUBA

PETIT CHURCHILL PETIT ROBUSTO	●●●○○
WIDE CHURCHILL	●●●○○

HOYO DE MONTEREY - CUBA

PETIT ROBUSTO	●●●○○
---------------	-------

MONTECRISTO - CUBA

N°4 MAREVA	●●●●○
------------	-------

PARTAGAS - CUBA

SERIE D4 ROBUSTO	●●●○○
SERIE P2 PYRAMIDE	●●●○○

COHIBA - CUBA

ROBUSTO ROBUSTO	●●●○○
-----------------	-------

EL SUENO - RÉPUBLIQUE DOMINICAINE

THE SIX. SIXTY GRAND RESERVA	●●●○○
------------------------------	-------

Restaurant | Bar | Terrasse | Lounge | Chambre d'hôtes

Rue Centrale 9 1955 Chamoson Tél. 027 306 22 95
info@cafelecentre.ch www.cafelecentre.ch

Rejoignez-nous



CHAMBRE D'HÔTES

avec entrée indépendante

Entièrement rénovée dans un style alpin, cosy et douillet. Vous pourrez profiter d'une machine à café-thé, télévision et Wifi !

Fr. 100.-/nuit

