

The background is a complex, monochromatic abstract design. The upper portion features several large, overlapping concentric circles, some solid and some dashed, creating a sense of depth and movement. Below these circles, there are wavy, undulating lines that resemble a topographical map or a stylized landscape. The overall aesthetic is modern and artistic, using fine lines and geometric shapes to create texture and form.

culture(s)

#Café & Cantine

-Val-d'Illiez 1873-




L'ADN

CULTURE(S), C'EST AVANT TOUT UN ENDROIT OÙ L'ON A BON TEMPS DE SE RETROUVER POUR UN REPAS, UN GOÛTER OU UN APÉRO ENTRE AMI.E.S ! C'EST ÉGALEMENT UN LIEU D'ÉMULSION ET DE PARTAGE, OÙ NOS AGRICULTEUR.TRICE.S, PRODUCTEUR.TRICE.S DE TALENT PEUVENT PROPOSER LEURS PRODUITS ET ÉCHANGER AVEC VOUS.

NOUS AVONS À CŒUR DE PROPOSER DES PRODUITS DE QUALITÉ, DANS UNE LOGIQUE DE CIRCUIT-COURT À CHAQUE FOIS QUE CELA EST POSSIBLE, DE SAISONNALITÉ ET ISSU D'UN TERROIR RESPECTÉ. NOTRE VOLONTÉ EST DE FAIRE DE CULTURE(S) UN ACTEUR LOCAL DYNAMIQUE. AUSSI, UNE MULTITUDE DE PETITES ATTENTIONS SONT PROPOSÉES AU PLUS GRAND NOMBRE : LIVRES, VINYLES, JEUX, ÉVÉNEMENTS, DÉPÔT DE PANIERS FERMIS, ATELIERS DE DÉGUSTATION, ETC.

CULTURE(S) NE MANQUE DONC PAS D'IDÉES POUR TE DONNER ENVIE DE VENIR ET REVENIR PRENDRE UN BON CAFÉ PRÈS DE LA PLATINE VINYLE !



CULTURE(S)

Café Carline - Val-d'Illiciez 1873

BOISSONS CHAUDES

Ristretto, espresso, café nu	3.20
Ristretto, espresso, café	3.50
Déca	3.80
Cappuccino	4.70
Flat white	5.00
Latte Macchiato	6.60
Chocolat Chaud, Cailler, Ovomaltine, Caotina	
Thés Bio de chez Shouka Chamonix	4.70
Infusions Bio	
Nous avons du lait végétal !	0.50

"Notre Artisan torréfacteur Xalala nous fournit notre café et notre déca. C'est au sein de la maison des résistants à St-Pierre de Clage qu'il fait opérer sa magie et nous concocte du café de spécialité. Nos thés et infusions sont certifiés Bio et viennent en majorité de chez Shouka, artisan d'altitude implanté à Chamonix. Shouka oeuvre pour une culture plus respectueuse des terres et des hommes, tout comme Xalala".

MINÉRALES ET BOISSONS FROIDES

Eau BeWTR plate ou gazeuse 50cl	5.00
Eau BeWTR plate ou gazeuse 75cl	6.50

Nous vous informons que nous filtrons et gazéifions nous même l'eau servie en bouteille!

San Bitter	5.00
Tonic Swiss Mountain 20cl	5.00
Soda 33cl	5.00
Cola, Cola 0, Citron/Moro gingembre, Maté	
Nectar Valais 25cl	5.50
Fraise ou abricot	
Sportif Minérale 1dl, 2dl, 3dl, 5dl	1.5/2.5/3.5/5.0
Sportif 1dl, 2dl, 3dl, 5dl	2.0/3.0/4.0/5.5
Coca, Thé froid, Grapefruit, Limonade, Rivella Rouge, Jus de pomme/poire Valais	
Sirop à l'eau "enfant"	1.00
Cassis, Capillaire, Citronnelle, Figue, Framboise, Grenadine, Menthe, Orgeat, Rhubarbe, Fraise...	

BIÈRES PRESSION

	1dl	2dl	3dl	5dl
Valaisanne Lager	3.0	3.8	4.5	7.0
Valaisanne White IPA	3.2	4.0	5.0	7.5
Valaisanne Juicy IPA	3.2	4.0	5.0	7.5
Bière Craft	3.5	4.5	6.0	10.5

BIÈRES & CIDRE BOUTEILLE

Bière White Frontier Amor Fati 33ml	6.00
Bière White Frontier 400ml	9.00
Bière Cantillon 75cl	35.00
Bière A tue tête 75cl	35.00
Cidre de Pomme Brut Domaine du Chambet 75cl	37.00

BIÈRES SANS ALCOOL

Valaisanne 0,00 33cl	
Dr Gab's Placebo 33cl	6.00
Appenzeller IPA 33cl	
Nébuleuse Diversion 33cl	

COCKTAILS

Espresso Martini	10.00
Amaretto Sour	10.00
Hugo	10.00
Spritz	10.00
Négroni	10.00
Gin Tonic	10.00

APÉRITIFS

Kir Cassis	6.00
Proseco 1dl	6.00
Suze 4cl	5.00
Ricard 4cl	5.00
Anis Bardouin 4cl	5.00
Martini 4cl	5.50
Fernet 4cl	4.50
Cynar 4cl	4.50

DIGESTIFS

2cl

Caol Ila, Nikka Coffe Grain, Vieille Prune, Grappa, Eau de vie du valais, Bas Armagnac, Rhum JM, Rhum Clément, Rhum Clairin Ansyen, Chartreuse	10.00
--	-------

LA LOI INTERDIT LA VENTE DE VIN, CIDRE, AUX JEUNES DE MOINS DE 16 ANS. DE SPIRITUEUX, LIQUEURS, APÉRITIFS, ALCOPOPS, AUX JEUNES DE MOINS DE 18 ANS. EN CAS DE DOUTES, NOTRE PERSONNEL PEUT DEMANDER UNE PIÈCE D'IDENTITÉ.

TOUS NOS PRIX S'ENTENDENT EN FRANCS SUISSES. TVA 8.1% SUR PLACE ET 2.6% À L'EMPORTER

CULTURE(S)

Café Nantaise - Val-d'Illiez 1873

LES BLANCS, PETNAT, ORANGES ET ROSÉS EN 75CL"

Fendant 2022, AOC Valais, Domaine du vieux pressoir, Ghislaine Crittin, St pierre de Clages	46.00
Riesling/Sylvaner/Chasselas 2023, AOC Valais, Clément Magliocco, St-Pierre de Clages	60.00
Petite Arvine 2021, AOC Valais, La Tsoume, Yann Comby, Chamoson	50.00
Petite Arvine 2019, AOC Valais, "Excellence Orange", Yann Comby, Chamoson	65.00
Chasselas 2022, VDP, La Riva, Benjamin Dupas, Villeneuve	41.00
Chasselas 2022, VDP, Maison Vulpin, Jordi Renard, Villeneuve	41.00
Gewurstraminer 2022, VDP, Maison Vulpin, Jordi Renard, Villeneuve	41.00
Chasselas, Petnat Sabre Sable, AOC Geneve, Domaine du Chambet, Gy	50.00
Mara sur Mar 2023, AOC Genève, Domaine du Chambet, Gy	48.00
Johannisberg 2023, AOC Valais, Liquidambar, St Pierre de Clages	60.00
Riesling/Sylvaner 2022 AOC Valais, Domaine de Beudon, Fully	57.00
Païen Libre 2022 AOC Valais, Domaine de Beudon, Fully	69.00
Syrha Rosé VDP, Domaine Dussex, St Pierre de Clages	40.00
Heïda 2023, AOC Valais, Domaine Dussex, St Pierre de Clages	58.00
Chardonnay 2022, Beaujolais Blanc AC, Kéké Descombes, Villé-Morgon	54.00
Chardonnay 2022, Chablis AC, Domaine Christophe & Fils, Chablis	52.00
L'instant "Sauvignon blanc", C&F Berthier 2022 VDF, St Gemme en Sancerrois	30.00

NOS VINS DU MOMENT

CULTURE(S)

Café Cantine - Val-d'Illiez 1873

LES ROUGES

"EN 50CL"

Humagne BIO 2022 AOC Valais, Yann Comby, Chamoson	6.60 / 27.50
Merlot, Pinot noir, Diolinoir BIO 2022 AOC Valais, Charmys, Yann Comby, Chamoson	5.50 / 24.00
Pinot noir AOC Valais, Yann Comby, Chamoson	4.00 / 20.00
Gamay AOC Valais, Cuvée Charmys, Yann Comby, Chamoson	4.00 / 20.00

"EN 75CL"

Gamay Vieille vignes 2020 AOC Valais, Christophe Abbet, Martigny	60.00
Syrha cuvée spéciale 2018 AOC Valais, Christophe Abbet, Martigny	90.00
Cornalin 2020 AOC Valais, Christophe Abbet, Martigny	90.00

Gamay 2023 VPS, Clément Magliocco, St-Pierre de Clages	45.00
Pinot Noir 2023 VPS, Clément Maglioco, St-Pierre de Clages	50.00

Pinot Noir 2020 AOC Valais, Joël, Yann Comby, Chamoson	52.50
Syrha 2021 AOC Valais, Célien, Yann Comby, Chamoson	52.50
Diolinoir/Syrha/Humagne 2021 AOC Valais, Thyrius, Yann Comby, Chamoson	52.50

Syrha, 2020, AOC Valais, Hubert Germanier, Vétroz	56.00
---	-------

Pinot Noir 2021 AOC Graübunden, Sprecher Von Bernegg, Vom Lindenwingert, Jenins	92.00
Pinot Noir 2021 AOC Graübunden, Sprecher Von Bernegg, Weingut, Jenins	130.00

Merlot 2022, Dama Rossa, Tenuta Luigina, IGT Svizzera Italiana, Stabio	70.00
--	-------

Syrah 2022, AOC Valais, Claudy Clavien, Miège	75.00
---	-------

Syrah 2023, AOC Valais, Valentina Andreï, Saillon	130.00
---	--------

Merlot, Gamaret, Syrah, 2020, AOC La Côte, Domaine la Colombe, "Réserve", Féchy	75.00
---	-------

Gamay, Chasselas 2022, VDP Suisse, Mathias Orsett, La Rayure	45.00
--	-------

Grenache, Mourvèdre 2020, Chateauneuf du Pape AC, Domaine la Manarine, Pied de Baud	90.00
---	-------

Grenache 2021 Gigondas AC, Domaine des Bosquets, Gigondas	75.00
---	-------

Gamay 2022, Morgon AC, Keke Descombes, Villé-Morgon	49.00
---	-------

Gamay 2020, Morgon "Vieilles Vignes" AC, Keke Descombes, Villé-Morgon	62.00
---	-------

Gamay 2021, Moulin à vent AC, Keke Descombes, Villé-Morgon	62.00
--	-------

Cabernet, Grolleau, Gamay, Chenin 2021, Infusions, Terra Vita Vinum VDF, Mozé-sur-Louet	49.00
---	-------

Cabernet, Gamay 2020, Large Soif, Terra Vita Vinum VDF, Mozé-sur-Louet	37.00
--	-------

Primitivo "Mezzanotte", Az. AGr. Morella 2021, IGP Salento, Manduria	45.50
--	-------

Sangiovese, Alicante 2021, Morellino "Ficaïe", Tenuta Il Quinto, DOCG M. di scansano, Magliano	42.00
--	-------

Frappato, Nero d'Avola 2022, SP 68 Rosso, Arianna Occhipinti, GT Terre Siciliane, Vittoria	50.00
--	-------

Tempranillo, Viura 2022, Rioja "Artuke", Bodegas Artuke, DOC Rioja, Baños de Ebro	35.50
---	-------

CULTURE(S)

Café Cantine - Val-d'Illiez 1873

GRIGNOTAGES

Olives de kalamata	8.00
Assiette de jambon cru	14.00
Assiette de viande séchée	14.00
Assiette de raclette	14.00
Assiette Valaisanne	25.00
Salami entier	8.00

ENTRÉES

Nuggets de pleurotes	14.00
Escargots de Bourgogne à l'ail 6-12pc	12.00/19.00
Terrine de Faisan aux noisettes	25.00
Velouté de racines et oeuf poché	22.00
Salades d'hiver, croutons, lardons et oeuf	22.00
Croquettes de pieds de cochon	25.00

PLATS

Joue de Boeuf Braisée en douceur au vin rouge, légumes et purée de courge, quelques lardons, des oignons, des champignons, des croutons.	42.00
Blanquette de Veau Mijotée dans la plus classique des versions, légumes, riz pilaf	42.00
Fish & Chips Selon arrivage, de la Côte Atlantique Française, une pâte à bière, du citron et des frites	38.00
Tagliatelles fraîches maison Comme une carbonara	32.00
Burger de Gibier Focaccia maison, steak de gibier, raclette, lard, oignons confit, mayo au whisky et sirop d'érable, salade, frites	29.00

DESSERTS

Café Gourmand 3 pièces de douceurs et une tasse de café Xalala	11.00
Tiramisu Un espresso, des jaunes d'oeuf, du sucre, du mascarpone, de l'amaretto, des boudoirs et du cacao.	14.00
Crème double & meringue Un classique, avec des fruits du moments	13.00
Glace à l'italienne Maison Coulis de fruits, croquants	10.00

TOUS LES MIDIS

(du lundi au vendredi)

Entrée+Plat+Dessert 23.00

Plat Solo 20.00

Brunch !

(samedi et dimanche midi)
Viennoiseries, Pain, Beurre,
Confiture, 1 jus, 1 boisson chaude,
Fromages de la région, Charcuteries
du village, 1 Œuf, 1 Glace maison
Uniquement sur réservation!

42.00

MENUS

Fondue au fromage pour 2 personnes

Servie avec du pain ou des pommes vapeur (+3CHF)

44.00

Une sole, un Bar, un Turbot, un plateau de Fruits de mer, du Foie Gras, Gravelax...

Sur commande, nous répondons à vos désirs!

Tartare de Boeuf

taillé au couteau, condimenté avec de la purée de poivrons, des olives, des câpres, des échalotes, des anchois et quelques copeaux de fromage, servi avec frites et salade

39.00

Côte de Boeuf Rassie min 1kg

Découpée à votre table, fleur de sel et poivre du moulin, servie avec frites, salade

120.00

PROVENANCES : Boeuf (CH), Porc (CH), Poulet (CH), Veau (CH), Faisan (UE), Foie Gras (FR)

TOUS NOS PRIX S'ENTENDENT EN FRANCS SUISSES. TVA 8.1% SUR PLACE ET 2.6% À L'EMPORTER

CULTURE(S)

Café Cantine - Val-d'Illiez 1873

DES PIZZAS ET BASTA !

FOCACCIA #1 Jambon cru de parme, raclette, roquette et coulis de tomate. **22.00**

FOCACCIA #2 Jambon cru de Parme , mozzarella de Bufflonne, roquette, grana et huile de truffe. **22.00**

FOCACCIA #3 Romarin, huile d'olive et fleur de sel. **14.00**

MARGUERITA **13.00 / 16.00**

Tomates, mozzarella et basilic.

NAPOLI **14.00 / 19.00**

Tomates, mozzarella, anchois, câpres et olives.

PROSCIUTTO **14.00 / 19.00**

Tomates, mozzarella et jambon cuit.

RÉGINA **19.00 / 23.00**

Tomates, mozzarella, jambon, champignons.

PARMA **20.00 / 24.00**

Tomates, mozzarella, jambon cru, tomates cerises et grana.

4 SAISONS **20.00 / 24.00**

Tomates, mozzarella, champignons, jambon cuit, artichauts et olives.

DIAVOLA **20.00 / 24.00**

Tomates, mozzarella, salami piquant, poivrons, oignons et olives.

LES EXOTIQUES !

FRUITS DE MER **2300**

Tomates, mozzarella, moules, crevettes, calamars, persillade, olives.

HAWAÏ **2100 / 2500**

Tomates, mozzarella, ananas et jambon cuit.

THON **2300**

Tomates, mozzarella, thon, câpres, oignons et olives.

Supplément protéines , Supplément végé, Supplément buratta **3.00 / 1.00 / 4.00**

CULTURE(S)

Café Martine - Val-d'Iliez 1873

LES ÉPICURIENNES

CALZONE

Tomates, mozzarella, oeuf, jambon cuit, champignons.

22.00

VÉGÉTARIENNE

Tomates, mozzarella, légumes grillés et marinés du moment.

17.00 / 20.00

TUNISIENNE

Tomates, mozzarella, merguez de chez Kenny, oignons, poivrons et olives.

23.00

VALAISANNE

Tomates, raclette de vache AOP au Lait cru de chez Gabby, jambon cru de Kenny, et champignons.

20.00 / 24.00

RUCOLA E GRANA

Tomates, mozzarella, roquette, mozzarella de Bufflonne, et grana.

21.00 / 25.00

MISS ITALIA

Tomates, mozzarella, jambon cru de Parme, roquette, mozzarella de Bufflonne et grana.

21.00 / 25.00

BURATTA

Tomates, mozzarella, buratta, coppa de chez Kenny, tomates cerises, roquette.

21.00 / 25.00

MONTAGNA

Tomates, mozzarella, lard fumé, oeuf et champignons.

24.00

CERF

Courge, mozzarella, viande séchée de Cerf de chez Kenny, pécorino et noisettes

20.00 / 24.00

CHÈVRE

Tomates, Raclette de chèvre de la Ferme à Gabby, jambon cru de chez Kenny et roquette.

21.00 / 25.00

4 FROMAGES

Tomates, mozzarella, Raclette de chèvre et de vache de la Ferme à Gabby, Bleu.

20.00 / 24.00

CAPRESE

Tomates, mozzarella de bufflonne, tomates cerises, basilic.

21.00 / 25.00

Supplément protéines , Supplément végété, Supplément buratta

3.00 / 1.00 / 4.00