



## LES BOISSONS

### CHAUD

café	3.80
chocolat, ovomaltine, renversé, cappucino	4.-
thé Sirocco (demandez notre carte)	4.20

### JUS DE FRUITS

pomme, abricot, fraise Moret Fruits Martigny	25 cl	4.50
raisin Jeremy Gay Fully	25 cl	4.50

### MINÉRALES

2 dl 2.80 / 3 dl 3.80 / 5 dl 5.- coca-cola, thé froid, limonade, eau Valais rivella rouge, grapefruit		
1 <sup>er</sup> cola valaisan Bonzô	33 cl	5.-
limonade bio Swiss craft soda	33 cl	5.-
coca zéro suisse Vivi Kola	33 cl	5.-
tonic water Fever-Tree	20 cl	5.-
bitter rouge	10 cl	4.50
eau Valais bouteille	5 dl	6.-

### BIÈRES

<b>blonde pression</b>	25 cl	4.20
la Swaf Dr Gab's	50 cl	6.20
<b>blanche pression</b>	25 cl	5.20
la Houleuse Dr Gab's	50 cl	7.20
<b>bière artisanale</b>	33 cl	7.-
Octodurienne, Foxy, Chicken Punk Lynx Movement Martigny		
<b>bière sans alcool</b>	33 cl	5.50
Placebo Dr Gab's		
<b>bière sans gluten bio La Grisette</b>	25 cl	6.-

### COCKTAILS & APÉRITIFS

<b>le Prosecco</b>		6.50
<b>le Spritz, le Hugo, le Bellini valaisan</b>		8.-
<b>riccard</b>	2 cl	5.50
<b>suze, campari, martini blanc/rouge</b>	4 cl	5.50
<b>gin Gordon</b>	4 cl	6.-
<b>gin bio Edelweiss Distillerie, Sarreyer</b>	4 cl	12.-

### SPIRITUEUX

<b>eau-de-vie</b> abricot, poire	2 cl	6.-
Abricool Fully framboise	2 cl	7.-
<b>grappa, génépi, jägermeister</b>	2 cl	5.50
<b>limoncello</b>	4 cl	5.80
<b>amaretto</b>	4 cl	6.-
<b>liqueur abricot Abricool</b>	2 cl	6.-
<b>vieille prune</b>	2 cl	6.50

### CIDRE

<b>pression le Crafty Dr Gab's</b>		
25 cl 6.- / pot 50 cl 9.- / pot 1 l 18.-		
<b>la Pépité Les Fruits de Martigny SA</b>	33 cl	7.-

### CRUS AU VERRE sélection d'Anouk

<b>fendant</b>		4.20
<b>spécialité blanc</b>		7.80
<b>gamay</b>		4.20
<b>spécialité rouge</b>		7.80
<b>rosé</b>		5.50

### VINS

	37.5 cl	75 cl
<b>fendant</b> Les Terrasses	16.-	-
Jean-René Germanier Vétroz		
<b>fendant</b> Les Bans	18.-	34.-
domaine Gérald Besse Martigny-Croix		
<b>petite arvine</b>	28.-	50.-
cave Gérard Dorsaz Martigny		
<b>gamay</b> Champortay	20.-	37.-
domaine Gérald Besse Martigny-Croix		
<b>gamaret</b>	28.-	48.-
Florian Besse Martigny-Croix		
<b>pinot noir</b>	21.-	-
cave 5 <sup>e</sup> Saison Martigny		
<b>pinot noir</b> 2016 bio/demeter	-	46.-
domaine de Beudon Fully		
<b>syrah</b>	-	49.-
Philippe Darioli Martigny		
<b>cornalin</b>	35.-	58.-
Philippe Darioli Martigny		

code wifi creperiedubourg

### la crêperie du bourg

chez anouk  
rue du bourg 59  
CH-1920 martigny  
+41 27 565 35 34  
info@lacreperiedubourg.ch  
www.lacreperiedubourg.ch  
instagram

**lun, mer, jeu, ven**  
11h-14h / 18h-22h  
**samedi-dimanche**  
11h-22h non stop  
**mardi fermé**