

# la Ferme

## *Les Douceurs*

### **Plateau de dessert de La Ferme 12**

Gâteau au chocolat noir, 50% Héritage Barry & leur de sel (g,l,o)

Tarte sablée, crème d'amande à l'abricotine, fruit de saison (g,n,l,o)

Servis avec une crème double

### **Glace & Sorbet, l'Artisan Glacier**

Sorbet : Poire du Valais - Abricot du Valais (vg)

Glace : Noisette - Vanille de Madagascar – Chocolat (l,g,o)

6 par boule

## *Vins Doux*

2023 Van Volxem, Riesling Spätlese 'Bockstein' – Mosel (5cl) 9

## *Spécialités de Boissons Chaudes*

**Vin Chaud**, NV Glühwein rot, "Glüh Glüh", Swiss (15cl) 7.5

**Irish Coffee • Amaretto Coffee • Frangelico Coffee** 9.5

o: Oeuf • l: Lactose • g: Gluten • m: Moutarde • n: Fruits à coque • s: Sulfites • v: Végétarien • vg: Végan • so: soja  
Origine des produits et farines : Suisse — Tous les prix sont en francs suisses (CHF) et incluent la TVA

## *Les Derniers Verres*

### *Cocktails*

**Maker's Old Fashioned** • Maker's Mark bourbon & bitters 10

**Nikka Sour** • Nikka from the Barrel, lemon, egg white & Angostura 10

**Espresso Martini** • Vodka 42Below, Kahlua Coffee Liqueur & espresso 10

<b>Edelbrände • Eaux de vie &amp; Grappa</b>	(2cl)
Génépi Anniviers Savioz	6
Abricotine du Valais AOP Morand	7
Etter Distillerie, Prune Barrique	7
Grappa Riserva Barbaresco, Distilleria Levi	8
Carafe Williamine Morand	11
<b>Likör • Liqueure</b>	
Berliner Luft liqueur de menthe	5
Limoncello artisanal	5
Williamine Moitié-Moitié Morand	7
Chartreuse Jaune	6
Chartreuse Verte	8
<b>Whiskey</b>	
Monkey Shoulder Triple Malt, Scotch	6
Ardbeg 10yo, Islay	8
Macallan Double Cask 12yo, Speyside	12
Nikka from the Barrel, Japan	10
<b>Cognac</b>	
Cognac Delamain Pale and Dry XO	14

*Ceci est une sélection de nos digestifs favoris.*

*La carte complète est disponible sur demande auprès de notre équipe*