

Petit-déjeuner du boulanger

Nous servons toute la journée

Grand

2 café, ovo, chocolat ou thé
1 dl de jus d'orange
2 petits pains
2 croissants
3 confiture
3 beurre
4 tranches de jambon cru
2 tranches de salami
2 tranches de fromage Fr. 20.00

Moyen

2 café, ovo, chocolat ou thé
1 dl de jus d'orange
2 petits pains
1 croissants
2 confiture
2 beurre
4 tranches de jambon cru
1 tranches de fromage Fr. 15.00

Petit

1 café, ovo, chocolat ou thé
1 dl de jus d'orange
1 petits pains
1 confiture
1 beurre
2 tranches de jambon cru
1 tranches de fromage Fr. 10.00

Extras

1 Œufs	Fr. 2.00
2 Tranche de jambon cru	Fr. 1.00
1 Tranche de fromage	Fr. 1.00
2 Tranches de salami	Fr. 1.00
1 Portion de confiture	Fr. 1.00
1 Beurre à portion	Fr. 1.00

**Vous pouvez également déguster le petit-déjeuner du boulanger sans gluten
ni sans lactose.**



MATHIEU
BÄCKEREI ■ TEA-ROOM

Petit-déjeuner du boulanger

Pépins de raisin – petit-déjeuner

Nous servons toute la journée

- 2 Café, chocolat, ovo ou thé
 - 1 dl de jus de pomme
 - 1 petit pain de pépins de raisin
 - 1 croissant des pépins de raisin
 - 2 tranches de pain de seigle avec de la farine de pépins de raisin
 - 1 barre de pépins de raisin
 - 2 confiture
 - 3 beurre
 - 3 tranches de fromage du Valais
- Fr. 20.00

Épeautre – Seigle Petit-déjeuner

Nous servons toute la journée

- 2 café, chocolat, ovo ou thé
 - 1 dl de jus de pomme
 - 3 tranches de pain d'épeautre
 - 3 tranches de pain de seigle
 - 1 Épautreschenkeli
 - 2 confiture
 - 3 beurre
 - 3 tranches de fromage du Valais
- Fr. 20.00

Brunch
sur réservation

Fr. 26.00 par Person

Avec une glace maison

Vermicelles avec de la crème Fr. 6.00

Vermicelles avec meringue et crème

Fr. 7.50

Meringue à la crème

Fr. 6.00

Strudel chaud aux pommes
avec de la crème

Fr. 6.50

Strudel chaud aux pommes avec glace
à la vanille et crème

Fr. 8.00

Amour chaud

Framboises chaudes avec glace à la
vanille et crème

Fr. 8.00

Coupe Baileys

Glace à la vanille, glace à la mocca,
Baileys et crème

Fr. 10.50

Rêves de dessert

Avec de la glace maison



COUPE MATHIEU

Fruits de saison, glace à la vanille,
Glace à la fraise, crème Fr. 10.50
Mini-Coupe Fr. 8.50



BANANA SPLIT

Glace à la vanille, Café glace,
Sauce au chocolat,
Banane, crème Fr. 10.50
Mini-Coupe Fr. 8.50



COUPE VERMICELLE

Vermicelle, Meringue,
Glace à la vanille, crème Fr. 10.50
Mini-Coupe Fr. 8.50



MERINGUE MATHIEU

Meringue, glace à la vanille,
crème
Mini-Coupe

Fr. 10.50

Fr. 8.50



COUPE DANMARK

Glace à la vanille, chocolat
Sauce, crème
Mini-Coupe

Fr. 10.50

Fr. 8.50



GLACE-Tranches

Vanille-Mocca
Vanille-Fraise
Vanille-Chocolat
Avec de la crème

Fr. 5.00

Fr. 6.50



CAFÉ GLACÉ

Café glace, Ristretto,
crème
Mini-Coupe

Fr. 10.50

Fr. 8.50



Café Mathieu

1 café avec 1 boule de glace et crème
Chocolat, vanille ou mocca

Fr. 7.00



SUPER FRAPPE

Vanille, mocca, fraise,
Abricots, chocolat

Fr. 7.00



Wiener Café glacé

Glace à la vanille, Espresso,
crème

Fr. 8.00



COUPÉ POUR ENFANTS

1 boule Vanille, Mocca, Fraise ou
Chocolat, crème,
Chupa-Chups

Fr. 5.00

PORTION GLACES

Vanille, Mocca, Fraise, Chocolat,
Abricots, Lemons

1 Boule

Fr. 3.00

+ crème

Fr. 1.50



MATHIEU
BÄCKEREI ■ TEA-ROOM

Carte des boissons

Spécialités de café chaud

Café crème	Fr. 3.90
Espresso	Fr. 3.90
Ristretto	Fr. 3.90
Cappuccino	Fr. 4.20
Café Latte	Fr. 4.20
Café avec du lait froid	Fr. 4.20
Double Espresso	Fr. 6.20
Café à la crème	Fr. 4.90
Café Macchiato	Fr. 4.80j
Café Macchiato Vanille	Fr. 5.00
Café Macchiato Caramel	Fr. 5.00
Chococcino	Fr. 5.00
Café Maison Marc (« Café prêt ») 40% Vol.	Fr. 7.00
Café Maison Williamine / Abricotine 43% Vol.	Fr. 9.00
Café Maison Baileys 17% Vol.	Fr. 8.00
Café Maison Amaretto 28% Vol.	Fr. 8.00
Café Luz 40% Vol.	Fr. 7.00

Spécialités du café froid

Café Macchiato	Fr. 4.80
Café Macchiato Vanille	Fr. 5.00
Café Macchiato Caramel	Fr. 5.00
Chococcino	Fr. 5.00



MATHIEU
BÄCKEREI ■ TEA-ROOM

Carte des boissons

Boissons chaudes au lait

Chocolat chaude Deluxe	2 dl	Fr. 6.00
Grand Cru Spécialité de la maison		
Caotina originale	2 dl	Fr. 4.20
Ovomaltine	2 dl	Fr. 4.20
Lait chaud	2 dl	Fr. 3.20
Mélange au chocolat (avec crème)	2 dl	Fr. 5.50
Ovo Mélange (avec de la crème)	2 dl	Fr. 5.50

Boissons au lait froid

Caotina originale	2 dl	Fr. 4.20
Ovomaltine	3 dl	Fr. 5.20
	5 dl	Fr. 6.20
Milkshake		
Boisson au lait froid vanille	3 dl	Fr. 5.20
Boisson au lait froid caramel	3 dl	Fr. 5.20
Du Lait		
	1 dl	Fr. 2.20
	2 dl	Fr. 3.20
	3 dl	Fr. 4.20
	5 dl	Fr. 5.20
Servi avec de la crème	Plus	Fr. 1.50

Assortiment Crowning's Tea

Fraise / Framboise	Fr. 3.90
Pomme / Pêche	Fr. 3.90
Baies sauvages	Fr. 3.90
Thé vert	Fr. 3.90
Thé noir	Fr. 3.90
Cynorrhodons	Fr. 3.90
Fleurs de tilleul	Fr. 3.90
Camomille	Fr. 3.90
Verbena	Fr. 3.90
Menthe poivrée	Fr. 3.90

Assortiment Sirocco Bio Tea

Rooibos Tangerine	Fr. 4.50
Baiser Rouge	Fr. 4.50
Rêve Gingembre Citron	Fr. 4.50
Monnaie marrocaïne	Fr. 4.50
Lever de soleil de Ceylan / Thé noir	Fr. 4.50

Boissons chaudes avec Stäckli

Vin chaud avec des bâtons fait maison	Fr. 6.00
Punch à pommes avec des bâtons fait maison	Fr. 6.00
Thé au vin rouge avec des bâtons 12.5% Vol.	Fr. 6.50
Thé au rhum (Croc) avec des bâtons 12.5% Vol.	Fr. 6.50

Jus de fruits

Jus de pomme naturel	1 dl	Fr. 2.50
de la région	2,5 dl	Fr. 5.50
jus de pomme schorle	5 dl	Fr. 8.50

Jus d'orange	1 dl	Fr. 2.50
	2 dl	Fr. 3.80
	3 dl	Fr. 5.50
	5 dl	Fr. 6.50

Jus d'abricot du Valais (nectar)	2,5 dl	Fr. 5.50
Jus de Williams de Valais (nectar)	2,5 dl	Fr. 5.50
Jus de raisin du Valais	2,5 dl	Fr. 5.50

thé maison Fait maison	5 dl	Fr. 6.50
-------------------------------	------	----------

Boisson ouvertes

Coca Cola	1 dl	Fr. 2.00
Ice Tea	2 dl	Fr. 3.50
Citron	3 dl	Fr. 4.50
Rivella rouge	5 dl	Fr. 6.00
	1 l	Fr. 9.50
	1,5 l	Fr. 13.00

Henniez rouge / eau minérale	1 dl	Fr. 2.00
	2 dl	Fr. 3.20
	3 dl	Fr. 4.20
	5 dl	Fr. 5.70

Eau du Valais	5 dl	Fr. 6.00
	1 l	Fr. 9.50



MATHIEU
BÄCKEREI ■ TEA-ROOM

Carte des boissons

Minéraux dans les bouteilles

Eau du Valais	5 dl	Fr. 6.00
	1 l	Fr. 9.00
Rivella bleu	3 dl	Fr. 4.80
Henniez bleu	3 dl	Fr. 4.80
Coca Cola Zéro	3 dl	Fr. 4.80
Schweppes Bitter Lemon	2 dl	Fr. 4.30
Schweppes Tonic	2 dl	Fr. 4.30

Apéritifs

San Pellegrino / Sanbitter		Fr. 5.50
Williamine 37 % Vol.	2 cl	Fr. 7.00
Abricotine 43 % Vol.	2 cl	Fr. 7.00
Baileys 17 % Vol.	2 cl	Fr. 6.00
Marc 40 % Vol.	2 cl	Fr. 6.00
Cynar 16,5 % Vol.	4 cl	Fr. 6.00
Martini 15 % Vol.	4 cl	Fr. 6.00
Aperol Spritz avec Johannisberg		Fr. 8.00

Bière

Bière Quöllfrisch 4,8 % Vol.	5 dl	Fr. 6.50
Panache 4,8 % Vol.	3 dl	Fr. 4.20
	2 dl	Fr. 3.70
Sunnubärger Weizen hell	3 dl	Fr. 5.50
Sunnubärger Gnoggbier	3 dl	Fr. 5.50
Bière sans alcool	3 dl	Fr. 5.00

Vins du Valais ouverts

Johannisberg 13 % Vol.	1 dl	Fr. 4.50
Fendant 12 % Vol.	1 dl	Fr. 4.50
Dôle 12.5% Vol.	1 dl	Fr. 4.50
Pinot Noir 13% Vol.	1 dl	Fr. 5.00
Bouteille de Johannisberg 13% Vol.	0.5 l	Fr. 22.50
Bouteille de Fendant 12% Vol.	0.5 l	Fr. 22.50
Bouteille de Dôle 12.5% Vol.	0.5 l	Fr. 22.50
Bouteille de Pinot Noir 13% Vol.	0.5 l	Fr. 25.00
Spritzer au vin 13.5% Vol.		Fr. 5.00

Nous avons également des spécialités, des vins et des vins bio du Valais pour vous. Demandez au personnel.

Nous servons toute la journée

Repas froids

Birchermüesli	Fr.	6.00
Petite assiette de salade	Fr.	6.00
Assiette de salade moyenne	Fr.	8.00
Grande assiette de salade	Fr.	14.00

Soupes

Soupe du jour petite	Fr.	6.00
Soupe du jour grande	Fr.	9.00

Assiette de fitness du boulanger

Servi avec une salade composée

Avec le choléra	Fr.	14.00
Avec du schnitzel au poulet	Fr.	14.00
Avec saucisses viennoises dans la pâte	Fr.	14.00
Avec une tranche de gâteau au fromage	Fr.	14.00
Avec du toast au jambon et fromage	Fr.	14.00
Avec des lanières de poulet	Fr.	14.50
Avec la maison Empanada	Fr.	16.00
Avec hamburger du Valais	Fr.	16.00
Avec une lasagne valais maison	Fr.	16.00

Nous servons toute la journée

Repas chauds

saucisses viennoises enrobées de pâte	Fr.	5.50
Toast jambon et fromage	Fr.	6.00
Poulet-Schnitzel sandwich	Fr.	7.50
Hamburger valaisanne	Fr.	10.00
Lasagne valaisanne	Fr.	12.00
Vol-au-vent de boulanger	Fr.	12.00
Empanada	Fr.	8.50

Boulangier-gâteau au fromage

Gâteau au fromage Nature	Fr.	10.00
Gâteau au fromage Légumes	Fr.	10.00
Gâteau au fromage Viande séchée	Fr.	10.00

Pizza de boulanger

Galette valaisanne	Fr.	13.50
Pizza Ananas	Fr.	12.00
Pizza Thon	Fr.	12.00
Pizza Jambon	Fr.	12.00

Vous pouvez aussi retirer les repas froids et chauds.

Pour les repas sans gluten ou sans lactose

Demandez au personnel.

Notre personnel sera heureux de fournir des informations sur les allergènes dans nos produits.



Nous servons toute la journée

Assiette valaisanne

Viande séchée, jambon cru, bacon, saucisse, fromage, pain aux graines de raisin et garnitures bio de pain de seigle du Valais AOP

Petit: Fr. 20.-

Grande: Fr. 25.-



Assiette de saucisses de seigle House

Saucisse maison de seigle du Valais avec viande de l'étagère « Fleur d'Hérens » servie avec une salade

Fr. 16.00



Le choléra du Valais « selon la recette maison »

Pommes de terre, poireaux, fromage du Valais et pommes cuites dans une pâte servies avec une salade

Fr. 14.00



Gâteau au fromage du Valais avec viande séchée

Fromage du Valais avec viande séchée du Valais servi avec une salade

Fr. 15.00



Petite assiette de salade

salade verte, carottes, pepperoni, concombre, tomates, persil et vinaigrette maison avec de l'huile de pépins de raisin

Fr. 6.00



Croûte au fromage du Valais

Fromage du Valais sur pain aux graines de raisin avec jambon cru du Valais et tomates

Fr. 16.50



Galette valaisanne

Pâte à pizza aux pépins de raisin, tomates, fromage du Valais, viande séchée du Valais, abricots

Fr. 13.50



Lasagne valaisanne

Fromage du Valais, tomates, bœuf haché, pâtes assaisonnées à l'huile de pépins de raisin servies avec une salade

Fr. 16.00



Hamburger valaisanne

Petits pains aux pépins de raisin, hamburgers de bœuf, raclette du Valais, tomates
Servi avec une salade

Fr. 16.00



Desserts avec farine de pépins de raisin

Gâteau crumble à l'abricot avec crème	Fr. 5.00
Gâteau à l'abricot crumble	Fr. 7.50
avec de la glace à la vanille et de la crème	
Gâteau crumble de poire avec crème	Fr. 5.00
Gâteau crumble de poire	Fr. 7.50
avec de la glace à la vanille et de la crème	
Strudel aux pommes avec crème	Fr. 6.50
Strudel aux pommes avec crème	Fr. 8.00
et de la glace à la vanille	
Glace maison	Fr. 3.00/Boule
Desserts maison à la boulangerie	

Boissons du Valais

Eau du Valais	0.5 l	Fr. 6.00
Jus de pomme du Valais	1 dl	Fr. 2.50
Schorle aux pommes du Valais	2.5 dl	Fr. 5.50
	5 dl	Fr. 8.50
Nectar d'abricot du Valais	2.5 dl	Fr. 5.50
Nectar de williams du Valais	2.5 dl	Fr. 5.50
Jus de raisin du Valais	2.5 dl	Fr. 5.50
Schorle d'abricot du Valais	2.5 dl	Fr. 5.50
Schorle de williams du Valais	2.5 dl	Fr. 5.50
Schorle de raisin du Valais	2.5 dl	Fr. 5.50
Vin chaud avec des bâtons fait maison		Fr. 6.00
Punch à pommes avec des bâtons fait maison		Fr. 6.00
Thé maison fait maison		Fr. 6.50

Assiette d'apéritif

Bâtonnets de graines de raisin,
saucisse de seigle maison, fromage du Valais



Fr. 8.00

Saucisse de seigle

Saucisse « Fleur d'Hérès » cuits dans du pain
de seigle



Fr. 8.00

Vins du Valais

Vins au verre

Johannisberg 13.5% Vol.	1 dl	Fr. 4.50
Fendant 12% Vol.	1 dl	Fr. 4.50
Dôle 12.5% Vol.	1 dl	Fr. 4.50
Pinot Noir 13% Vol.	1 dl	Fr. 5.00

Vins spéciaux

Nous avons d'autres spécialités et vins bio du Valais pour vous.
Demandez au personnel.

Esprits du Valais

Williamine valaisanne 37% Vol.	2 cl	Fr. 7.00
Apricotine valaisanne 43% Vol.	2 cl	Fr. 7.00



MATHIEU
BÄCKEREI ■ TEA-ROOM

Die Bäckerei Mathieu

À propos de nous

Nous sommes une entreprise familiale de troisième génération. Depuis plus de 80 ans, nous transmettons nos connaissances, notre expérience et l'art traditionnel de la pâtisserie à la génération suivante. Nous accordons une grande importance à un véritable artisanat de la boulangerie et à l'utilisation d'ingrédients régionaux et raffinés.

Pour rendre justice à notre sensibilisation à la qualité, nous traitons autant de matières premières que possible de la région. Le blé et le seigle sont cultivés dans le domaine de Pfyn. Le seigle AOP biologique à Brentjong au-dessus de Leuk. Cette connexion fait de nous des boulangers de la région pour la région.

Pour nos spécialités régionales, nous avons redécouvert la graine de raisin. Nous la pressons, peignons et cuisons, dans notre manufacture interne « Fructum Vitis ». Vous pouvez goûter et acheter les produits précieux dans nos boutiques.

Découvrez notre passion et laissez-vous enchanter. Notre équipe sera ravie de vous conseiller.

Anneliese, Paul et l'équipe Mathieu



MATHIEU
BÄCKEREI ■ TEA-ROOM

Die Bäckerei Mathieu

Tu savais que...

Nos pâtes bénéficient d'un repos de 18 à 24 heures et sont délicatement traitées.

La production naturelle combinée à la pâte pré-brassée, à la pâte infusée, au levain et à la levure mère rend nos pains croustillants, aromatiques, juteux, digestibles et durables.

Grâce au guide des longues pousses, le gluten est décomposé dans les pâtes. Nos pains sont pauvres en FODMAPs, bien tolérés et faciles à digérer.

Nous utilisons les meilleures farines :
de la région, la farine IPS (production intégrée Suisse), la farine bio, la farine d'épeautre, la farine de blé, la farine de seigle, la farine d'éperenne biologique et la farine sans gluten.

Tu sais...

Nos spécialités de seigle et de graines de raisin

Notre Service de traiteur

Nos compétences culinaires - Nous cuisinons spécialement pour vous.