



AU VIEUX VERBIER

## La carte

*Prix en francs suisses, TVA 8,1 % incluse. Les plats de viande et de poisson sont servis avec une salade et l'accompagnement du jour.*

### ENTRÉES FROIDES

|                                                                        | PORTION | PETITE |
|------------------------------------------------------------------------|---------|--------|
| Gaspacho de tomates et ananas, cake aux olives noires                  | 15.-    |        |
| Vitello tonnato                                                        | 28.-    |        |
| Sashimi de thon à la japonaise                                         | 28.-    |        |
| Ceviche de daurade aux agrumes et lait de coco                         | 24.-    |        |
| Terrine de foie gras, gelée de pinot, condiments noisettes et abricots | 35.-    |        |
| Fraises au parmesan, basilic et balsamique                             | 16.-    |        |
| Assiette valaisanne                                                    | 32.-    | 19.-   |
| Assiette de viande séchée de chez nous                                 | 35.-    | 20.-   |
| Assiette de jambon crû ibérique Serrano                                | 35.-    | 20.-   |

## ENTRÉES CHAUDES

---

|                                                  |      |
|--------------------------------------------------|------|
| Escargots de Bourgogne, beurre persillé et panko | 15.- |
| Velouté d'artichauts et ses condiments           | 15.- |
| Œuf 65 à la crème de maïs et crumble de chorizo  | 18.- |
| Gyozas aux légumes, sauce miel soja              | 19.- |

## SALADES

---

|                                             | PORTION | PETITE |
|---------------------------------------------|---------|--------|
| Salade de chèvre chaud, vinaigrette au miel | 28.-    | 16.-   |
| Salade estivale Vieux Verbier               | 28.-    |        |
| Salade de chanterelles fraîches             | 28.-    | 16.-   |

## POISSONS

---

*Servis avec une salade et l'accompagnement du jour.*

|                                        |      |
|----------------------------------------|------|
| Filet de daurade, beurre blanc passion | 39.- |
| Pavé de saumon à la crème de safran    | 36.- |

## PÂTES

---

*Servies avec une salade.*

|                                               |      |
|-----------------------------------------------|------|
| Tagliatelles au pesto et jambon crû du Valais | 28.- |
| Tagliatelles à la napolitaine                 | 24.- |
| Tagliatelles à la truffe noire                | 42.- |

## VIANDES

---

*Servies avec une salade et l'accompagnement du jour.*

|                                                                   |      |
|-------------------------------------------------------------------|------|
| Filet d'agneau à la crème d'ail                                   | 46.- |
| Faux-filet de veau de la région                                   | 52.- |
| Tartare de filet de bœuf maison                                   | 39.- |
| Filet de bœuf black angus                                         | 56.- |
| Cheeseburger de bœuf d'Hérens et lard grillé, sauce barbecue      | 29.- |
| Émincé de poulet à la crème citronnée                             | 28.- |
| Magret de canard, sauce aux cerises noires                        | 42.- |
| La Potence, spécialité de la maison, filet de bœuf                | 56.- |
| <i>prix par personne, 250 g, grillée puis flambée devant vous</i> |      |
| Sauce morilles                                                    | 10.- |
| Sauce poivre                                                      | 6.-  |

## FONDUES

---

|                                |      |
|--------------------------------|------|
| Fondue aux fromages de Bagnes  | 29.- |
| Fondue à la tomate             | 31.- |
| Fondue à la truffe noire d'été | 42.- |

## POUR LES ENFANTS

---

|                          |      |
|--------------------------|------|
| Steak haché, frites      | 16.- |
| Nuggets, frites          | 16.- |
| Tagliatelles al pomodoro | 12.- |

## DESSERTS

---

|                                                       |      |
|-------------------------------------------------------|------|
| Crème brûlée à la vanille                             | 13.- |
| Clafoutis aux abricots du Valais                      | 10.- |
| Mousse au chocolat                                    | 13.- |
| Brioche perdue, sauce caramel et glace vanille        | 15.- |
| Pastilla au Toblerone et glace vanille                | 15.- |
| Pavlova fraises passion                               | 15.- |
| Fondue au chocolat suisse avec fruits et marshmallows | 18.- |
| Fondant au chocolat Valrhona et glace vanille         | 18.- |
| Café gourmand, café et quatre minis desserts          | 16.- |
| Swiss Rock gourmand                                   | 18.- |
| Griottes au kirsch                                    | 18.- |

## GLACES ET TARTES

---

|                                                                           |      |
|---------------------------------------------------------------------------|------|
| Portion de glace                                                          | 4.-  |
| <i>vanille, fraise, chocolat, café, poire, abricot, citron, framboise</i> |      |
| Café glacé                                                                | 14.- |
| Meringues glacées chantilly                                               | 14.- |
| Coupe Danemark et chocolat maison                                         | 14.- |
| Tarte du jour                                                             | 8.50 |
| Tartelette du jour                                                        | 7.50 |
| Sorbet citron à la vodka                                                  | 15.- |
| Sorbet poire à l'eau-de-vie de poire                                      | 15.- |
| Sorbet framboise à la framboisine                                         | 15.- |
| Sorbet abricot à l'eau-de-vie d'abricot                                   | 15.- |
| Assiette de fromages                                                      | 18.- |

## ORIGINE DES VIANDES

---

*La provenance de nos viandes est indiquée sur la carte remise en salle. Demandez-nous, nous vous renseignons volontiers.*

---

*Une allergie, une intolérance ? Dites-le-nous : nos plats peuvent contenir des allergènes qui ne sont pas indiqués ici.*