



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.