

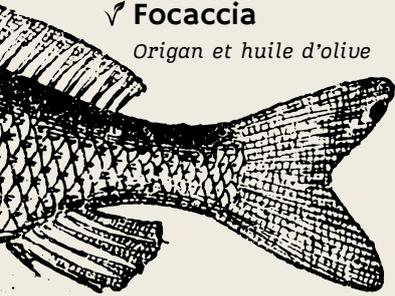
menu.



menu.

ENTRÉES

- ✓ Salade Verte 7.00
- ✓ Salade Mêlée 9.00
- ✓ Soupe du Moment 12.00
Demandez-nous, on vous dit tout !
- Foie Gras du Chef 24.00
Chutney pomme-raisin, toasts de brioche et glace vin jaune
- ✓ Raviole Maison 19.00
Aux champignons, ricotta, pleurotes snackées, émulsion de champignons bruns et éclats de noisettes
- Salade Gourmande 16.00
Œuf poché, lard crispy, fromage d'alpage, tomates confites, croûtons, noix et mélange de salades
Version Plat : 25.00
- Planche Valaisanne 27.00
Charcuterie et fromages de nos alpages
La petite planche : 16.00
- ✓ Focaccia 9.00
Origan et huile d'olive



LES MINUS'

- Menu à Choix 13.00
Nuggets Frites
Petite Margherita ou Prosciutto
Poisson du Moment, frites et légumes
- + 1 sirop à l'eau

PLATS

- Daurade Royale 29.00
Risotto d'orge perlé et sauce vierge aux agrumes
- Souris d'Agneau 39.00
15-20min de cuisson / Pommes de terre grenailles rôties, purée de patates douces et jus réduit
- ✓ Retour aux Racines 22.00
Autour des légumes de saison rôtis, glacés, en purée et cuisinés avec gourmandise
- Côte de Boeuf Maturée 48.00
1kg pour 2 pers. / 15-20 min de cuisson
Pommes de terre grenailles rôties, purée de patates douces et deux sauces maison
- Nos viandes et poissons sont accompagnés de légumes frais et de saison cuisinés par nos soins



LES CLASSIQUES

- Burger du Bistrot 27.00
Boeuf d'Hérens, sauce tartare, lard, confit d'oignons, salade, fromage d'alpage et pain brioché
Servi avec frites et salade mée
- ✓ Burger Veggie 25.00
Galette de falafels maison, sauce tartare, confit d'oignons, salade, fromage d'alpage et pain brioché
Servi avec frites et salade mée
- ✓ La Tartine 26.00
Tranche de pain toastée, vin blanc, fromage d'alpage, pickles de légumes, champignons, œuf poché et salade mée - **Supp jambon cru : 2.00**
- ✓ Tagliatelles du Moment 23.00
- Fondue Fromage 25.00
- Fondue du Moment 28.00
- Fondue Chablaisienne 44.00
Min 2 pers. 250g de viande de bœuf marinée de notre boucher, sauces maison, salade et frites
Supp 100g de viande : 15.00

LES DESSERTS

- La Poire 12.00
Poire pochée, chips de poire, sorbet des Alpes à la poire, crumble et crème pâtissière
- Crème Brûlée 8.00
Vanille et fève de tonka

- Tarte du Moment 8.00
- Moelleux au Chocolat Valrona 12.00
Crème anglaise, glace des Alpes à la vanille, caramel beurre salé et chantilly
10 min de cuisson

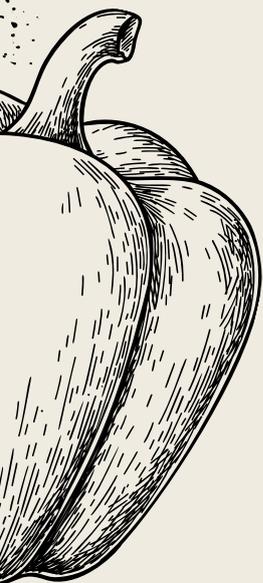
✓ Végétarien

le bistrot.
du palladium





pizzas.



✓ **Margherita** 17.-
Sauce tomate, mozzarella et origan

Classique 21.-
Sauce tomate, mozzarella, champignons frais, jambon et jaune d'oeuf

Burrata & Truffe 29.-
Sauce tomate, mozzarella, jambon cru, copeaux de parmesan, roquette, tomates séchées, burrata et huile de truffe

Chorizo 24.-
Sauce tomate, mozzarella, chorizo, poivrons, olives, huile d'ail et romarin



✓ **Chèvre** 21.-
Crème fraîche, mozzarella, tomates séchées, fromage de chèvre, miel, roquette et noix

✓ **Saison** 24.-
Crème de courge, noisettes torréfiées, ricotta, oignons rouges, pesto d'épinard

Mama 28.-
Sauce tomate, coppa, copeaux de parmesan, pesto, roquette, oignons rouges et pignons de pin

Belle Bleue 25.-
Crème fraîche, bleu, lard, roquette, confit d'oignons



Hangover (la pizza des lendemains) 29.-
Sauce tomate, champignons, cheddar, ricotta, confit d'oignons, jambon, deux œufs et lard

VOS SORTIES *d'équipe*

ON EN FAIT NOTRE HISTOIRE !



Curling

2h00 – encadré par un moniteur passionné avec lequel vous apprendrez à balayer (la glace) avec passion et lancer les pierres avec style !



Apéritif

Amuse-bouche du Chef en apéritif et débriefing avec les moniteurs. L'art du lever de coude est à maîtriser obligatoirement pour cette partie de l'aventure...



Fondue Chablaisienne

Repas : Salade mée – Fondue Chablaisienne (Bœuf du Valais mariné), sauces maison, frites - Sorbet valaisan.

Bons coups de fourchette recommandés !

PRENONS CONTACT



mice@champery.ch



024/479.05.05



palladiumdechampery.ch

SCAN ME!

