



le bistrot.

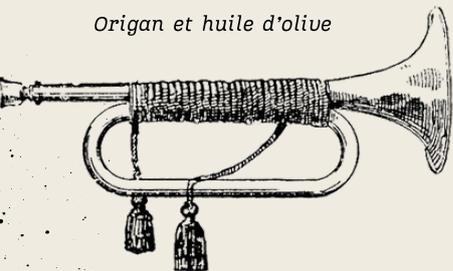


le bistrot.

ENTRÉES

En Entrée / En Plat

- ✓ Salade Verte 7.00
- ✓ Salade Mêlée 9.00
- Planche Valaisanne 16.00 / 27.00
Charcuteries et fromage de nos alpages
- Tartare du Moment 21.00 / 32.00
Toasts et salade verte (+ frites en version plat)
- Salade César 17.00 / 26.00
Poulet pané maison, copeaux de parmesan, lard crispy, croûtons, chips de parmesan, mélange de salade et sauce César
- ✓ Œuf Parfait 17.00
Crème de champignons et chanterelles sautées, chips de parmesan
- Terrine de Chasse 19.00
Pickles de chanterelles au sapin et confiture d'ailles
- ✓ 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

Selle de Chevreuil 96.00

Min 2 pers. Servie avec garniture chasse et trois sauces (Sauce barbecue au sapin, chanterelles et beurre vin rouge)

Temps de cuisson : 20 min

Entrecôte de Cerf 44.00

Servie avec garniture chasse. Sauce à choix : Sauce barbecue sapin chanterelle ou beurre au vin rouge

Civet de Sanglier 29.00

Servi avec garniture chasse

Filet de Perches 32.00

Façon meunière, crumble aux herbes, mini légumes, pommes de terre tournées, purée de fèves et huile aux herbes

✓ Autour de la Butternut 23.00

Rôtie, en purée, confite, en chips avec son crumble d'herbe et huile aux herbes

Garniture chasse : spätzlis, choux rouge, marrons, confiture d'ailles, purée de butternut, poire à Botzi

LES CLASSIQUES

Burger du Bistrot 27.00

Boeuf d'Hérens, sauce tartare, lard, confit d'oignons, salade, fromage d'alpage et pain boulanger
Servi avec frites et salade mêlée

✓ Burger Veggie 25.00

Galette de falafels maison, sauce tartare, confit d'oignons, salade, fromage d'alpage et pain boulanger
Servi avec frites et salade mêlée

Burger du Moment 31.00

Tagliatelles fraîches du Moment 23.00

Fondue Fromage Moitié-Moitié 25.00

Fondue Chablaisienne 44.00

Min 2 pers. 250g de viande de bœuf marinée de notre boucher, sauces maison, salade et frites
Suppl. 100g de viande : 15.00

Chablaisienne spéciale Chasse 46.00

Min 2 pers. 250g de noix de cerf, sauces maisons, salade et frites
Suppl. 100g de viande : 16.00

LES DESSERTS

Dessert du Moment 12.00

Demandez-nous !

Parfait glacé aux Marrons 11.00

Marrons glacés, crème de marrons, chips caramel chocolat et rhum

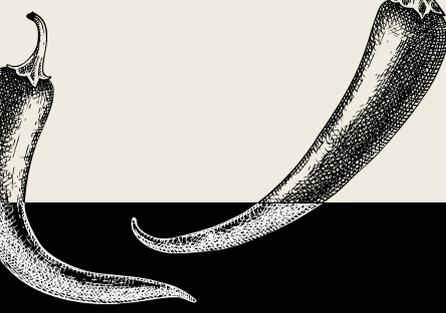
Crème brûlée Pain d'Épices 8.00

Crème brûlée maison et croûtons de pains d'épices

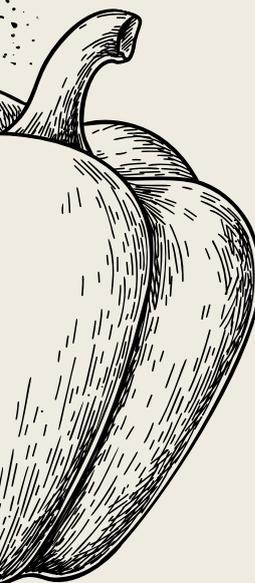
Poire et Chocolat 12.00

Poire pochée et déclinaison de chocolat : sorbet chocolat, chips chocolat-caramel, crumble chocolat, sauce chocolat blanc, ganache montée Dulcey

✓ Végétarien



pizzas.



Margherita

Sauce tomate, mozzarella et origan

17.-

Classique

Sauce tomate, mozzarella, champignons frais, jambon et jaune d'oeuf

21.-

Burrata & Truffe

Sauce tomate, mozzarella, jambon cru, copeaux de parmesan, roquette, tomates cerises, burrata et huile de truffe

29.-

Chorizo

Sauce tomate, mozzarella, chorizo, poivrons, olives, huile d'ail et romarin

24.-

Chèvre

Crème fraîche, mozzarella, tomates cerises, fromage de chèvre, miel, roquette et noix

21.-

Saison

Crème butternut, mozzarella, marrons glacés, chanterelles et bolets sautés, confiture d'airelles

24.-

Mama

Sauce tomate, mozzarella, coppa, copeaux de parmesan, pesto, roquette, oignons rouges et pignons de pin

28.-

Belle Bleue

Crème fraîche, mozzarella, bleu, lard, roquette, confit d'oignons et noix

25.-

Truite

Sauce tomate, mozzarella, truite gravelax suisse, crème double au citron confit, aneth, oignons rouges et roquette

29.-

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 mêlée – 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!

