



le bistrot.

Carte d'automne 2026

le bistrot.

À PARTAGER.

Planche Valaisanne 16.00 / 27.00

Charcuteries de Val-d'Illiez et fromage de nos alpages

Planche d'Automne 25.00

Tartare de cerf, velouté du moment, focaccia, raviole ouverte aux bolets et saucisse sèche

Saucisse Sèche 14.00

À choix : à l'ancienne, sanglier-noisettes, poivre ou tomate-basilic

✓ Focaccia 9.00

Origan et huile d'olive

ENTREES.

En Entrée / En Plat

✓ Raviole Ouverte aux Bolets 17.00

Légumes racines et émulsion aux marrons

Tartare de Cerf 21.00 / 36.00

Aux fruits d'automne et toasts
+ spätzlis en version plat

✓ Oeuf Parfait et Potimarron 16.00

Déclinaison de potimarron en chips, crème et pickles

Salade César 18.00 / 26.00

Poulet pané maison, lard crispy, croûtons, copeaux et chips de parmesan, mélange de salade et sauce César

✓ Salade Verte 7.00

✓ Salade Mêlée 9.00

LES MINUS'

Menu à Choix 13.00

Nuggets Frites
Petite Margherita ou Prosciutto
Poisson du Moment, frites et légumes

+ 1 sirop à l'eau

LA CHASSE.

Filets de Caille Rôtis* 32.00

Sauce à la mûre

Carré de Cerf* 44.00

Sauce aux airelles

Escalope de Chevreuil* 39.00

Sauce au gin Brockmans

*Accompagnements chasse : poire pochée au vin rouge, choux rouge, purée de butternut, spätzlis et marrons

Civet de Sanglier 27.50

Servi avec spätzlis

Burger de Cerf du Moment 35.00

Servi avec spätzlis et salade mêlée

✓ Risotto aux Morilles 25.00

Crèmeux de potimarron, fève et grana padano

LES CLASSIQUES.

Croûte façon Focaccia 26.00

Focaccia maison, fromage d'alpage, jambon, pickles d'oignons rouges, salade et lard sec

Burger du Bistrot 27.00

Bœuf 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

Tagliatelles Fraîches du Moment 25.00

✓ Fondue Moitié-Moitié 26.00

✓ Fondue aux Morilles 29.00

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

LES DESSERTS

Dessert du Moment

Demandez-nous, on vous dit tout !

Crème Brûlée 10.00

À la chartreuse

✓ Végétarien

Le Feuilleté d'Automne 12.00

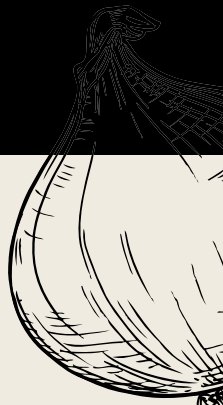
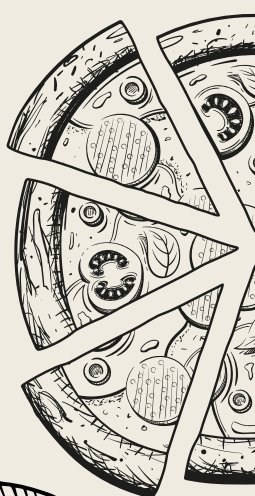
Ganache aux marrons, compotée de pomme Granny Smith et pignons caramélisés

Chocolat et Airelles 12.00

Sorbet chocolat, ganache montée Dulcey, coulis acidulé d'airelles et crumble chocolat-amande



pizzas.

- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- ✓ **Margherita** 17.00
Sauce tomate, mozzarella et origan
- Classique** 21.00
Sauce tomate, mozzarella, champignons frais, jambon et jaune d'oeuf
- Burrata & Truffe** 29.00
Sauce tomate, mozzarella, jambon cru, copeaux de parmesan, roquette, tomates cerises, burrata et huile de truffe
- Chorizo** 24.00
Sauce tomate, mozzarella, chorizo, poivrons, olives, huile d'ail et romarin
- ✓ **Chèvre** 21.00
Crème fraîche, mozzarella, tomates cerises, fromage de chèvre, miel, roquette et noix
- Mama** 28.00
Sauce tomate, mozzarella, coppa, copeaux de parmesan, pesto, roquette, oignons rouges et pignons de pin
- Belle Bleue** 25.00
Crème fraîche, mozzarella, bleu de Bresse, lard, roquette, confit d'oignons et noix
- Chasse** 29.00
Caviar d'aubergine fumé, tataki de cerf, chanterelles, réduction de vin rouge et petites herbes
- ✓ **Saison** 24.00
Caviar d'aubergine fumé, mozzarella, oignons cébettes rôtis, coeurs d'artichauts et tomates cerises

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!

