

POUR COMMENCER

TERRINE DE CAMPAGNE MAISON

La recette de Gilbert
Homemade pâté
17.-

TERRINE DE FOIE GRAS MAISON

Homemade foie gras
24.-

La véritable SOUPE À L'OIGNON

au fond de veau maison,
croûtons gratinés au fromage
*Traditional french onion soup
with croûtons & cheese*
12.-

POTAGE DU JOUR

Soup of the day
9.-

LES VIANDES ET SPÉCIALITÉS

RÖSTI BOUCHER

Pièce du boucher, frites ou röstis,
beurre maison, sauce échalotes ou moutarde,
petits légumes et salade verte
*Butcher's choice with herbed butter,
shallot or mustard sauce,
röstis or french fries, veggies & green salad*
37.-

TRAVERS DE COCHON

Marinés à la bière stout locale,
caramélisés et cuits en basse température,
pomme de terre country bio et salade verte
*Porc's ribs marinated with local stout beer,
caramelized and cooked in low temperature,
organic country potatoes & green salad*
31.-

AGNEAU DES DENTS DU MIDI

Confit aux abricots du Valais,
risotto d'épeautre bio de La Perrole,
légumes et salade verte
*Local lamb cooked a long time with apricots,
organic spelt risotto,
seasonal veggies & green salad*
37.-

RÖSTI TONTON MARCEL

Atriaux et saucisse de porc de Marcel,
röstis, petits légumes et salade verte
*Pork liver and sausage,
röstis, veggies and green salad*
32.-

RÖSTI VALAISAN

Fromage à raclette, lard,
oeuf au plat et salade verte
*Raclette cheese, bacon,
fried egg & green salad*
26.-

LES SALADES

Petite SALADE VERTE  **Petite SALADE MÊLÉE** 
Small green salad 7.- *Small mixed salad 9.-*

LA FERMIÈRE

Nems de fromage «Vacherin», confiture d'abricots,
fruits secs, salade, crudités et oignons
*Nems of cheese, apricot jam, dried fruits,
mixed salad with onions*
16.- | 22.-

LA RIPAILLE Demandez sans lard Ask without bacon

Dés de fromage de vache «Bleuchâtel»,
endives aux noix et raisins, sauté de lardons,
pommes de terre, oignons, croûtons, ail et persil
*Cow swiss Bluecheese cubes, endives, nuts,
raisins, bacon, salted potatoes,
with onions, croûtons, garlic & parsley*
18.- | 26.-

LES CHARCUTERIES

Producteur: Marcel Gex-Collet à Val-d'Illiez

ASSIETTE VALAISANNE

Cheese and cured meat
17.- | 27.-

ASSIETTE DE VIANDE SÉCHÉE

Cured beef
18.- | 28.-

ASSIETTE DE JAMBON CRU

Cured ham
16.- | 26.-

LES TARTARES

Sevis avec toasts, frites et salade mêlée
Served with toast, french fries & mixed salad

TARTARE CLASSIQUE

Boeuf 150g coupé au couteau
Beef tartare 150g
29.-

TARTARE DU MOMENT

Chef's choice tartare
31.-

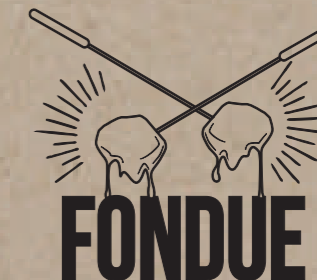
LES VÉGÉTARIENS

LE RÖSTI FRAÎCHEUR

Röstis de pommes de terre et oignons,
salade verte et crudités de saison
Plain rösti with mixed salad
22.-

CRUMBLE DE BLEUCHÂTEL

Cassolette de légumes de saison
cuisinés aux herbes fraîches,
fromage bleu de vache
crumble gratiné & salade mêlée
*Like an apple crumble but with swiss
bluecheese and veggies !*
Mixed salad
26.-



FONDUE

50% vacherin | 50% gruyère

FONDUE MOITIÉ-MOITIÉ

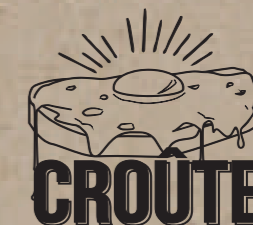
Cheese fondue
25.-

FONDUE TOMATE

Sauce tomate
Servie avec des pommes de terre
*Cheese fondue with tomatoe sauce,
served with boiled potatoes*
26.-

FONDUE DU MOMENT

Chef's choice fondue. Ask your waiter



CROÛTE

AU FROMAGE D'ALPAGE

Alpine cheese on toast
17.-
+ oeuf ou jambon *with egg or ham*
+ 1,50 / ingredient



ALPAGE DE LA CAUX

FAMILLE GILLABERT | CHAMPÉRY
Raclette cheese from Champéry
Pommes de terre, oignons et cornichons
À discrétion. Minimum 2 pers.
With onions, pickles and boiled potatoes
Minimum 2 pers.
27.- / pers.

LES DESSERTS

TARTE AUX POMMES 8.-

Homemade apple tart

CRÈME BRÛLÉE 9.-

SORBETS ARROSÉS À CHOIX 12.-

Selection of sorbets and eaux-de-vie

MERINGUE CRÈME DOUBLE 11.-

avec glace , *with ice-cream* 14.-

DESSERT AU CHOCOLAT 12.-

Entremets au chocolat noir
Chocolate mousse cake

Authentique ÎLE FLOTTANTE 8.-

Flotting island

LE DESSERT DE SAISON 12.-

Seasonal dessert, ask your waiter

GLACES DES ALPES®

BOULE DE GLACE *Ice scoop* 3.-

Vanille, chocolat, café, fraise,
caramel au beurre salé,
citron, poire, abricot, mangue
*Vanilla, chocolate, coffee,
strawberry, salted caramel,
lemon, pear, apricot, mango*

POUR LES KIDS

JAMBON BLANC *Ham* 12.-

CROQUETTES DE POULET

Chicken nuggets 14.-

frites ou purée du moment
french fries or veggies purée

EVENTS HIVER 19-20

Bar lounge & Café du Nord

- 26.12 & 02.01 **CHAMPERY LIVE** Tour
- 07.01 **CINÉ RESTO**
- 15.01 EFFET BOEUF
JAM SESSION
- 23.01 Festival de la  **FONDUE**
- 04.02 **CINÉ RESTO**
- 07.02 **BEER & SOUND**
- 12.02 EFFET BOEUF
JAM SESSION
- 13,20 & 27.02 **CHAMPERY LIVE** Tour
- 03.03 **CINÉ RESTO**
- 04.03 **BEER & SOUND**
- 05.03 **CHAMPERY LIVE** Tour
- 11.03 EFFET BOEUF
JAM SESSION
- 12.03 **CHAMPERY LIVE** Tour
- 27.03 Défilé
BOUTIQUE 74
- 07.04 **CINÉ RESTO**

