



SUGGESTIONS DE CRUS AU VERRE

LES BLANCS

PETITE ARVINE
CAVE DE LA SISERANCHE
CHAMOSON, VALAIS
7.-

MARSANNE BLANCHE
CAVE BOLÉRO
SAVIÈZE, VALAIS
7,50

AMIGNE
CAVE DE LA MADELEINE
VÉTROZ, VALAIS
8.-

LES ROUGES

CORNALIN
CAVE DE LA SISERANCHE
CHAMOSON, VALAIS
7.-

HUMAGNE ROUGE
CAVE LE BOSSET
LEYTRON, VALAIS
7.-

TRADITION 2017
ASSEMBLAGE
SYRAH, MERLOT, DIOLINOIR
CAVE DE LA BRUNIÈRE
LEYTRON, VALAIS
8.-



LA CARTE D'AUTOMNE

CAFÉ DU NORD | 1874 CHAMPÉRY

024 479 11 26

LES ENTRÉES

TERRINE DE FOIE GRAS MAISON
CANARD DES LANDES MI-CUIT
HOMEMADE FOIE GRAS
CONFITURE DE TOMATES VERTES ET TOAST
24.-

TERRINE DE GIBIER MAISON
HOMEMADE GAME PATÉ
SALADE VERTE ET PICKELS DE LÉGUMES
17.-

CRÈME DE POTIRON ET DÉS DE FOIE GRAS  *Demandez sans foie gras
Ask without foie gras*
PUMPKIN SOUP & FOIE GRAS DICES
14.-

TARTARE OU CARPACCIO DE GIBIER AUX AIRELLES
VENISON TARTARE OR CARPACCIO WITH CRANBERRIES
MESCLUN DE SALADE
22.-

LES PLATS

FONDUE A LA COURGE  *Sans viande
Without meat*
CHEESE FONDUE WITH PUMPKIN
28.-

RISOTTO À LA COURGE ET AU BLEUCHÂTEL  *Sans viande
Without meat*
RISOTTO WITH PUMPKIN & SWISS BLUECHEESE
29.-

CIVET DE GIBIER SELON ARRIVAGE
GAME STEW UPON ARRIVAL
36.-

PIÈCE DE CHASSE PÔLÉE
SEARED VENISON
SAUCE GRAND VENEUR, GARNITURE DE SAISON
SPÄTZLI MAISON OU TAGLIATELLES
47.-

LE MENU

MISE EN BOUCHE
APPETIZER

■

TERRINE DE FOIE GRAS MAISON
CANARD DES LANDES MI-CUIT
HOMEMADE FOIE GRAS
CONFITURE DE TOMATES VERTES ET TOASTS

■

TARTARE OU CARPACCIO DE GIBIER AUX AIRELLES
VENISON TARTARE OR CARPACCIO WITH CRANBERRIES
MESCLUN DE SALADE

■

PIÈCE DE CHASSE PÔLÉE
SEARED VENISON
SAUCE GRAND VENEUR, GARNITURE DE SAISON
SPÄTZLI MAISON OU TAGLIATELLES

■

DESSERT à CHOIX
SELECTION OF HOMEMADE SWEETS

86.-

* GIBIER 100% DE LA VALLÉE D'ILLIEZ