

**ENJOY
THE CHASSE!**



Verbier

| RESTAURANTS | PHONES | MENUS | HOW TO BOOK |
|--------------|------------------|-------|-------------|
| Le Carrefour | +41 27 771 55 55 | below | By phone |
| Le Bô | +41 27 472 88 88 | below | By phone |
| Le Sonalon | +41 27 565 35 30 | Below | By phone |

Val de Bagnes

| RESTAURANTS | PHONES | PRICES | MENUS | HOW TO BOOK | <u>Comments</u> |
|-------------|------------------|--------|-------|-------------|---------------------|
| La Côt | +41 27 565 29 90 | 85.- | below | By phone | 75.- without cheese |

All hunting menus can be found below.

Le Carrefour



ATRIAUX DE CHEVREUIL ET PORC AUX CHANTERELLES

Sauce chasse légèrement épicée et crémée
Venison and pork atrials and its chanterelles, 32.-
lightly spicy and creamy hunting sauce

CIVET DE CHEVREUIL SANS OS FAÇON GRAND-MÈRE

Sauce chasse épicée aux baies de genièvre, lardons, oignons grelots, croûtons
Venison stew without bone, «grand-mother way», 32.-
spicy hunting sauce with juniper berries, lardons, baby onions, croûtons

OSSO BUCO DE CERF

Sauce chasse épicée aux baies de genièvre, brisures de noix
Spicy hunting sauce with juniper berries, crushed nut medley 34.-

SELLE DE CHAMOIS

Sauce chasse légèrement épicée et crémée, champignons poêlés
Saddle of chamois, lightly spicy and creamy hunting sauce, 49.-
pan-fried mushrooms

MÉDAILLON DE CHEVREUIL AUX CHAMPIGNONS

Sauce chasse légèrement crémée, champignons poêlés
Venison medaillon with pan fried mushrooms, 48.-
lightly spicy and creamy hunting sauce

ACCOMPAGNEMENTS / SIDE DISHES

La chasse est servie avec des nouillettes ou spätzli maison,
ainsi que des légumes, fruits de chasse traditionnels
et marrons au caramel.

The hunt is served with homemade noodles or spätzli.
As well as traditional seasonal hunting vegetables
and fruits, caramel chestnuts.

Provenance des viandes:
Suisse, Europe, Autriche

Meat origin:
Switzerland, Europe, Austria





Dans le dictionnaire Valaisan : Bô ? ou Bô !
Peut s'employer sous la forme interrogative ou exclamative ;
marque la surprise, l'étonnement.*

SAVEURS D'AUTOMNE

Les Entrées

BEAU LE TARTARE

- Cerf, fruit de la passion croustillant
- Mayonnaise à la betterave
- Huile de truffe, genièvre

34 CHF

A, 4, 9, 14

TATAKI OU BIEN ?

- Entrecôte de chevreuil, chanterelles
- Mayonnaise à la roquette
- Truffe et parmesan

38 CHF

2, 3, 4, 5, 7, 8, 9, 12, 13, 14

BONDZO LE POULPE

- Poulpe grillé
- Houmous de betterave, gelée de citron
- Corail à l'encre de seiche

34 CHF

2, 4, 8, 14

BÔ ! LA BETTERAVE

- Betterave rôties à l'orange
- Mousse de fromage de chèvre de Verbier
- Vinaigrette aux agrumes, pistaches

28 CHF

V, 7, 10, 14

Y EST LÀ BURRATA

- Burrata, neige de tomate
- Caviar de balsamique, pignons de pin
- Croûton aux olives noires
- Glace au pesto

34 CHF

V, 2, 7, 10, 14

L'EST T'Y BON LE POTIRON

- Soupe de potiron rôti, ricotta
- Langoustine

38 CHF

1, 3, 7

SÉLECTION DE VINS

BLANCS VALAISANS

Johannisberg, Claudy Clavien : 14 CHF | 90 CHF
Petite Arvine, Thierry Constantin : 16 CHF | 90 CHF
Humagne Blanche, Cave Ardévaz : 15 CHF | 90 CHF

ROUGES VALAISANS

Merlot, Cave Ardévaz : 17 CHF | 110 CHF
Humagne Rouge, Cave du Rhodan : 17 CHF | 100 CHF
Cuvée W Verbier, Cave Ozenit : 21 CHF | 110 CHF

Cabernet franc "Cuvée 1844", Roland und Karin Lenz, 2022 : 110 CHF
Morgon "Corcelette", Domaine Grégoire Hoppenot, 2020 : 110 CHF

L'APPEL DE LA FORÊT

Les viandes

TIP TOP LE TARTARE

- Cerf, fruit de la passion croustillant
 - Mayonnaise à la betterave, huile de truffe, frites fraîches
- 58 CHF (A, 4, 9, 14)

TOUT DE BON LE CHEVREUIL

- Entrecôte de chevreuil, purée de châtaignes
 - Sauce aux cépes et jus infusé à l'anis
 - Confiture de groseilles
- 64 CHF (1, 7, 14)

SALÛT LA PINTADE !

- Pintade, purée de patate douce
 - Cuisse confite en croquettes, shiitake
 - Jus de volaille à la cannelle
- 58 CHF (1, 7, 14)

LE BŒUF D'EN HAUT

- Filet de bœuf, rôsti de patate douce
 - Oignons grelots glacés au balsamique
 - Sauce taleggio
- 64 CHF (7, 14)

BONDZO LE CHAMOIS

- Côtelettes de chamois en croûte d'herbes
 - Mille-feuille de pommes de terre et panais
 - Confiture de figues, jus de viande
- 58 CHF (1, 2, 7, 14)

ADJEU LE SANGLIER

- Ragoût de sanglier, jus de viande à l'ail noir
 - Purée de céleri, gremolata au persil et au thym
- 58 CHF (1, 7, 14)

L'EXTRA

Le pain Signature

LA MICHE DE PAIN

- Pain maison du jour et son beurre assaisonné
- 6 CHF (2, 7)

COMME UN POISSON DANS L'EAU

Les poissons

L'FEU AU LAC

- Sandre enrobé de blettes, pâte de truffe
 - Purée de carottes, mini carottes, navet, carottes en texture
 - Dashi aux oignons et champignons
- 58 CHF (2, 4, 5, 13, 14)

TCHEU LE DUO

- Bar et omble pochés, feuille de nori
 - Purée de chou-fleur noir et blanc
 - Beurre blanc et œufs de saumon
- 62 CHF (1, 5, 7, 14)

TOUT EST BIEN, QUI FINIT BIEN

Les desserts

TCHEU LE GRANITÉ

- Mousse de yaourt, glace au yaourt frais
 - Réduction de citron-yuzu, crème au citron
 - Sauce miel de Verbier, crumble et pamplemousse frais
- 22 CHF (2, 4, 7, 10)

LA CRÈME BRÛLÉE

- Crème brûlée au café, tuile de nougatine aux amandes
 - Glace Malaga
- 22 CHF (A, 4, 7)

TÔ ! LE POP CORN

- Popcorns caramélisés, chantilly infusée au popcorn
 - Biscuit sec au chocolat, crème toffee
 - Glace au chocolat, fleur de sel
- 22 CHF (2, 4, 7, 13)

TA TI VU LA TATIN

- Pomme caramélisée, pâte feuilletée
 - Glace à la double crème du Valais
- 22 CHF (2, 4, 7)

DE LA LAITERIE DE VERBIER

- 120 gr. de fromages locaux
 - Leurs accompagnements maison
- 23 CHF (2, 7, 10, 14)

Veillez nous informer de toute allergie ou exigence diététique particulière.

Origine de la viande et du poisson :

Bœuf, omble chevalier, sandre : Suisse | Pintade, bar : France | Chamois, cerf, chevreuil : Autriche | Langoustine : Afrique du Sud | Sanglier, poule : Espagne
Informations Nutritionnelles : A – Alcool, P – Porc, V – Végétarien. Allergènes : 1. Céleri, 2. Gluten, 3. Crustacé, 4. Oeuf, 5. Poisson, 6. Lupin, 7. Lait, 8. Mollusque, 9. Moutarde, 10. Noix, 11. Cacahuète, 12. Graine de sésame, 13. Soja, 14. Dioxyde de soufre

LE SONALON

RESTAURANT



CHASSE

| | |
|--|--------|
| Velouté à la courge, brisures de marron | 16 CHF |
| Carpaccio de cerf, huile parfumée à la truffe, roquette et pignons de pin | 22 CHF |
| Civet de chevreuil au vin rouge, garniture chasse, spätzli ou tagliatelle | 36 CHF |
| Côte de sanglier, sauce poivrade, garniture chasse, spätzli ou tagliatelle | 42 CHF |
| Filet mignon de biche, sauce Grand Veneur, garniture chasse, spätzli ou tagliatelle | 48 CHF |
| Meringue, crème double et marron | 14 CHF |
| Poire pochée au vin rouge, sorbet cassis | 14 CHF |

Restaurant la Côt

Cream of pumpkin soup with chestnut pieces

Game terrine and chutney of the moment

Game medallions with autumnal spatzli or tagliatelle garnishes

Alpine cheeses

Pear poached in red wine, creamy chocolate sauce

85.- full menu

75.without cheese