

# La Brasserie

DES SOURCES DES ALPES



## ENTRÉES

Salade mêlée avec tomates cerise, concombre et croûtons	12.00
Tomate-mozzarella avec roquette, vinaigre balsamique et basilic	15.00
Salade de mâche, carpaccio de betterave, pomme et noix	22.00
Tarte Flambée	
• Classique	12.00
• Carpaccio de bœuf, roquette et Sbrinz	22.00
Rond de gîte de veau, mâche, radis et graines de courge	24.00
Tartare de bœuf, œuf au plat et toasts	29.00
Assiette valaisanne	120g 28.00 180g 32.00

## SOUPES

Bouillabaisse suisse, croûtons et rouille	24.00
Crème de petit-pois, lard et croûtons	14.00
Soupe froide de concombre et yaourt, tartare de truite saumonée de chez Brüggli	14.00

Château d'Anglès / Eric Fabre	6.50	40.00
Pinot Blanc / Kellenberger	10.00	72.00
Pinot Noir / Burgergemeinde	8.00	46.00

## CLASSIQUES

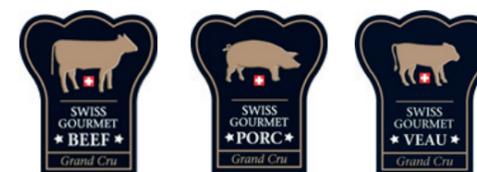
Salade César avec maquereau frit, parmesan, croûtons	18.00
AVEC	
Suprême de poulet	24.00
Ris de veau	28.00
Gambas	29.00
Capuns avec sauce au fromage, lardons, choux et oignons grillés	24.00
Burger à l'effiloché de porc, oignons confits et bleu	28.00
Hamburger « La Barrique » avec mayonnaise au poivron fumé	32.00
Hamburger « Gourmet » au filet de bœuf, copeaux de foie gras, pain à la truffe et mayonnaise au poivron fumé	52.00
Club sandwich, poulet, œuf et lard	29.00

Les burgers et club sandwich sont servis avec des pommes paysannes

## VÉGÉTARIENS

Tempura de champignons et asperges, sauce à l'ail et à la truffe	22.00
Tortellone géants au séré, noix et oignon nouveau	25.00
Tagliatelle aux chanterelles, tomates datterino, épinards et parmesan	entrée 18.00 plat 26.00
Risotto aux asperges vertes, pignons de pin et roquette	26.00

Petite Arvine Sélection Excelsius / J-C Favre	12.00	78.00
Pinot Noir / Burgergemeinde	8.00	46.00
Gigondas / Pierre Amadiou	9.50	58.00



## Swiss Gourmet Grand Cru

LA PASSION DU GOÛT  
LE PROCÉDÉ DE MATURATION  
DRY AGED

Nos spécialistes expérimentés choisissent avec beaucoup de soin les morceaux de viande suisse pour les produits « Swiss Gourmet Grand Cru ». La viande Gourmet doit répondre aux exigences de qualité les plus élevées. Les morceaux sélectionnés sont mûris sur l'os durant trois à huit semaines selon le type de viande. La maturation microbologique et enzymatique confère à la viande une grande tendreté.

Les scientifiques nomment ce processus « maturation protéolyse ». Au début du processus, des enzymes sont libérées, les protéines sont fractionnées en composantes gustatives (acides aminés) et les tissus musculaires deviennent plus tendres. La maturation n'est toutefois optimale qu'à une température contrôlée, légèrement supérieure au point de congélation, et avec une humidité de 65 à 80%.

L'aloïau mûrit sur des étagères en sapin sibérien. Les bois propres, dépourvus de fentes et poncés, ne présentent aucun problème d'hygiène. Ils favorisent au contraire la formation traditionnelle de l'arôme. Des levures naturelles et parfois même un peu de moisissure noble contribuent à l'arôme typique de la viande mûrie à sec. La moisissure noble est soigneusement éliminée lors du parage.

Par la maturation à sec, la viande perd de l'humidité durant l'entreposage et son poids diminue. Cette perte est toutefois compensée dans la poêle; après rôtissage, le steak a en effet conservé son poids. Il est aussi juteux qu'un steak « normal » et incomparablement plus tendre. Une expérience gustative exceptionnelle...

# VIANDES

## Bœuf

Faux filet « <b>Grand Cru</b> »	200g	39.00
	300g	58.00
Filet de bœuf	par 100g	22.00
SUPPLÉMENT FAÇON ROSSINI		
Escalope de foie gras		16.00
<b>POUR DEUX</b>		
Côte de bœuf « <b>Grand Cru</b> »	600-700g	140.00
Déclinaison de légumes de saison, sauce béarnaise		

Gigondas / Pierre Amadiou  
Merlot / Gialdi

	9.50		58.00
	14.00		85.00

## Porc / Volaille

Côte de porc « <b>Grand Cru</b> »	250-300g	36.00
Suprême de poularde de maïs		19.00

## Veau

Côte de veau « <b>Grand Cru</b> » « Ladies cut »	250-350g	48.00
« Gentlemen's cut »	400-450g	68.00

Pinot Noir / Burgergemeinde

	8.00		46.00
---	------	---	-------

# POISSONS & CRUSTACÉS

## Poisson de mer

Cabillaud pané, trilogie d'Aioli 30.00

## Poisson d'eau douce

Filet de féra 28.00

Filet de sandre 30.00

Filet de truite saumonée de chez Brüggli 30.00

## Crustacés

Gambas par pièce 6.00

Demi-queue de langoustine 34.00

Johannisberg / Frédéric Dumoulin 10.00  
Condrieu / Lionel Faury 17.00

	10.00		58.00
	17.00		105.00

### Plats végétariens

Tous nos prix s'entendent en francs suisses avec taxes et service inclus

Toutes nos viandes proviennent de Suisse

Nos poissons et crustacés sont en provenance de France et de Suisse

# DESSERTS

Duo de mousses au chocolat,  
croquant au miel et fleur de sel 14.00

Crème brûlée à l'abricot  
espuma au romarin 14.00

Café glacé « des Alpes »  
glace au chocolat blanc, genièvre et thym 12.00

Tiramisu à la fraise  
sorbet au basilic 16.00

Fondant au chocolat,  
glace à la vanille et à la sauge 16.00

Choix de glaces et sorbets

1 boule	3.50
2 boules	6.00
3 boules	8.00

AVEC CRÈME CHANTILLY 1.50

Malvoisie Flétrie  
Claudy Clavien

	14.00		80.00
--	-------	--	-------

Deutz Brut

	16.00		110.00
---	-------	---	--------

10 cl 	50 cl 	75 cl 	75 cl 
---	---	---	---

## Accompagnements 6.00

Pommes de terre au four & crème acidulée • Pommes paysannes • Pommes de terre au romarin • Risotto à l'orange • Onion rings • Riz basmati

## Légumes 6.00

Asperges poêlées • Ratatouille • Champignons grillés • Jardinière de légumes • Oignons braisés • Epi de maïs

## Sauces & Beurres 4.50

Sauce au poivre • Sauce au whisky • Sauce béarnaise • Beurre aux herbes • Beurre à l'ail • Beurre au citron • Beurre blanc

