

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
Truite saumonée marinée avec citron vert, framboise et thym	24.00
Carpaccio de bœuf avec parmesan, roquette et pignon de pin	28.00
Brie de Suisse frit avec abricot et herbes sauvages	22.00
Tartare de bœuf, œuf au plat, toast et mixed pickles	32.00
Assiette valaisanne	120g 28.00 180g 32.00

SOUPES

Bouillabaisse suisse, avec pain de seigle et rouille	24.00
Gaspacho au poivron jaune avec avocat et fraise frite	12.00
Consommé de bœuf avec brunoise de légumes et ravioli	18.00

Heida / Diego Mathier	9.50	62.00
Château d'Anglès / E. Fabre	6.50	46.00
Pinot Noir / Burgergemeinde	8.00	48.00

CLASSIQUES

Salade César avec anchois frit, parmesan et croûtons	18.00
AVEC	
Suprême de poulet	24.00
Gambas	28.00
Lamelles de filet de bœuf grillés	30.00
Burger à l'effiloché de porc, avec oignons confits et bleu	28.00
Hamburger « La Barrique » avec mayonnaise au poivron fumé	32.00
Burger végétarien avec galette de sarrasin, mayonnaise au persil et mangue	26.00
Club sandwich avec poulet, œuf, lard et crème à l'avocat	29.00

Les burgers et club sandwich sont servis avec des pommes paysannes

VÉGÉTARIENS

Tagliolini à l'encre de seiche et médaillon de homard tomates cerise, Sbrinz et raisin	42.00
Tagliatelle à la Burrata, noix et roquette	entrée 24.00 plat 30.00
Risotto aux chanterelles avec oignons nouveaux	entrée 16.00 plat 25.00

Petite Arvine / Claudy Clavien	12.00	80.00
Pinot Noir / Burgergemeinde	8.00	48.00
Gigondas / Alain Jaume	9.50	65.00



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

Gigondas / Alain Jaume
Merlot / Gialdi

	9.50		65.00
	14.00		85.00

Porc / Volaille

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

Veau

Côte de veau « Grand Cru »		
« Ladies cut »	250-350g	48.00
« Gentlemen's cut »	400-450g	68.00
Ossobuco		36.00

Pinot Noir / Burgergemeinde
Cornalin / F. Cina

	8.00		48.00
	11.00		75.00

POISSONS & CRUSTACÉS

Poisson de mer

Cabillaud pané, trilogie d'aïolis	30.00
Steak de thon (servi rosé)	42.00

Poisson d'eau douce

Filet de sandre	30.00
Filet de truite saumonée de chez Brüggli	30.00

Crustacés

Gambas	par pièce	7.00
Demi-queue de langoustine		36.00

Johannisberg / J-C Favre
Chablis / R. Lavantureux

	11.00		75.00
	10.00		65.00





Plats végétariens

Tous nos prix s'entendent en francs suisses avec taxes et service inclus
Nos viandes proviennent de Suisse et de France. Nos poissons et crustacés
sont en provenance de Suisse, France et Espagne.

DESSERTS

Sélection de fromages suisses	22.00
Mousse de Toblerone avec poire meringue et fleur de sel	14.00
Crème brûlée à la citronnelle avec cacahuète et sorbet à la framboise	16.00
Gâteau au séré avec chocolat abricot et romarin	16.00
Fondant au chocolat, glace à la fraise et cerfeuil (15 min. de préparation)	16.00
Café glacé avec glace vanille et mocca	14.00
Milkshake au choix	9.00
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
			
10 cl		50 cl	75 cl

Accompagnements 6.00

Pommes de terre au four & crème acidulée • Pommes paysannes • Pommes de terre au romarin • Purée de pomme de terre • Polenta tessinoise • Risotto aux chanterelles • Riz basmati

Légumes 6.00

Asperges poêlées • Ratatouille • Champignons grillés • Jardinière de légumes • Haricots verts sautés • Oignons braisés • Onion rings

Sauces & Beurres 4.50

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

