

# SAVOURE LE REPAS DE LA ST-VALENTIN!

## EN STATION

| RESTAURANTS         | TELEPHONE        | PRIX  | MENU                | RESERVATION                          | COMMENTAIRE                                                                                          |
|---------------------|------------------|-------|---------------------|--------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Sonalon - Bristo    | +41 27 565 35 30 | 100.- | ci-dessous          | Par téléphone ou par email           | info@lesonalon.ch                                                                                    |
| La Cordée des Alpes | +41 27 775 45 45 | 99.-  | ci-dessous          | Par téléphone, par email et en ligne | Les réservations en ligne se trouvent <a href="#">ici</a>                                            |
| Le Chalet d'Adrien  | +41 27 771 62 00 | 180.- | <a href="#">ici</a> | Par téléphone, email et en ligne     | Complet ! mais il est toujours possible de réserver                                                  |
| Hôtel Vanessa       | +41 27 775 28 00 | 95.-  | ci-dessous          | Par téléphone ou par email           | info@hotelvanessa.ch                                                                                 |
| La Channe           | +41 27 771 15 75 | 135.- | ci-dessous          | Par téléphone ou par email           | <a href="mailto:info@lachanne-verbier.ch">info@lachanne-verbier.ch</a><br>135.- le menu sans boisson |
| Bô ! Love           | +41 27 472 88 88 | 55.-  | ci-dessous          | Par téléphone et par email           | bf.wverbier@whotels.com                                                                              |
| Eat-Hola Rosa       | +41 27 472 88 88 | 40.-  | ci-dessous          | Par téléphone et par email           | bf.wverbier@whotels.com                                                                              |
| Le Rouge            | +41 27 771 80 00 | 195.- | ci-dessous          | Par téléphone                        | Menu disponible au restaurant                                                                        |
| Le Rouge            | +41 27 771 80 00 | 60.-  | ci-dessous          | Par téléphone                        | Fondue disponible à l'après-ski 21h uniquement                                                       |
| La Nonna            | +41 27 565 69 05 | 89.-  | ci-dessous          | Par téléphone et par email           | info@lanonna-verbier.com                                                                             |

## VAL DE BAGNES

| RESTAURANTS | TELEPHONE        | PRIX | LIEN MENU  | RESERVATION                | COMMENTAIRE               |
|-------------|------------------|------|------------|----------------------------|---------------------------|
| L'Escale    | +41 27 776 27 07 | 78.- | ci-dessous | Par téléphone ou par email | info@restaurantlescale.ch |



## Menu st-valentin

Apéritif de bienvenue

Amuse-bouche surprise

.....

Ceviche, Leche del tigre & lime

Wakamé, dentelle de rose

Écume aux senteurs de romance

.....

Noix de veau de Bagnes, sauce truffe

Pommes sautées, déclinaison de légumes

.....

Pomme d'Amour, cœur fruits rouges

.....

Mignardises

LE SONALON - BISTRO  
VINCENT LEHNER  
ROUTE DE LA MARLENE 110  
1936 VERBIER - SUISSE

TEL. +41 (0) 27 565 35 30

info@lesonalon.ch  
www.lesonalon.ch

CHF.



100.- par personne



**Amuse-bouches**

**Carpaccio de Saint-Jacques, fruit de la passion, salade de carotte au gingembre**

Scallop carpaccio, passion fruit,  
ginger carrot salad

**Turbot au barbecue, betteraves confites à la citronnelle, émulsion Pamplemousse**

Grilled turbot, candied beets with lemongrass,  
grapefruit emulsion

**Filet de canette au vieux soja, crémeux de patate douce, shiitake grillé**

Filet of duckling with aged soy,  
creamy sweet potato, grilled shiitake

**Ananas Victoria flambée au vieux rhum, espuma de litchi, sorbet hibiscus**

(dessert à partager)

Pineapple Victoria flambée with aged rum,  
lychee foam, hibiscus sorbet

(dessert to share)

**Mignardises**

Homemade sweets

**CHF 99.-**

# — brasserie le V —

## Menu de St Valentin

(CHF 95,00)

**Arancini aux cèpes et au taleggio**

Arancini with porcini and taleggio

**Ceviche de thon rouge,  
avocat, mangue et quinoa soufflé**

Red tuna ceviche,  
avocado, mango and puffed quinoa

**Risotto à la courge vanillée**

Vanilla squash risotto

**Magret de canard rôti,  
purée de panais et jus de mandarine**

Roast duck breast,  
mashed parsnip and tangerine juice

**Baba au rhum, crème Chantilly et  
minestrone de fruits exotiques**

Baba au rhum, whipped cream and  
exotic fruit minestrone



# LA SAINT VALENTIN

Célébrez la période la plus romantique de l'année  
et embellissez votre dîner avec votre moitié.

## BÔ! LOVE

Deux coupes de Louis Roederer rosé  
Amuse-bouche rose  
Dessert 'Love'

55 Chf / personne

Du 14 au 19/02/2023  
19H00 - 23H00

Informations & Réservations :  
+41 27 472 8888  
[bf.wverbier@whotels.com](mailto:bf.wverbier@whotels.com)

## EAT-HOLA ROSA

Deux cocktails signature  
Bouchées de Cupidon  
Dessert à partager

40 Chf / personne

W VERBIER

# le ROUGE!

## Valentine's Day 195.-CHF

### Amuse-bouche

**Petit bar poêlé en nage d'eau de rose**  
**Pan-fried seabass in a rose water broth**

### Entrée / Starter - 31.-

#### **Déclinaison de gambas**

en croustilles, en carpaccio et en maki de quinoa,  
vinaigrette passion et pétales de gingembre confit

#### **Three-way king prawns**

crispy, as a carpaccio and as a quinoa maki,  
served with passion fruit vinaigrette and candied ginger petals

### Plat pour 2 / Main for 2 - 118.-

#### **Côte de veau tomahawk Dry Aged**

Pommes Anna, jeunes légumes et jus corsé à la fleur de thym

#### **Dry-aged Tomahawk veal chop**

Anna potatoes, baby vegetables and powerful thyme flower jus

### Dessert pour 2 / Dessert for 2 - 24.-

#### **Un peu, beaucoup, passionnément...**

Duo de mousse mangue et Dulcey, palet breton au citron vert, insert passion,  
glace vanille au charbon végétal

#### **A little, a lot, passionately...**

Duo of mango and Dulcey mousse, palet Breton biscuits with lime,  
passion fruit insert, vanilla ice cream with charcoal

# FUNKY FONDUE

eat to  
the beat @  
**le ROUGE**  
VERBIER



Upstairs  
from  
21H00

**60CHF**

## CLASSIC FONDUE

(OR OTHER FONDUE AS EXTRA)  
GREEN SALAD & CURED MEAT

---

## MOITIÉ-MOITIÉ

SORBET & LICOR  
PEAR OR APRICOT

Individual &  
group bookings



OSTERIA

*La*  
**NONNA**  
VERBIER

**MENU ST VALENTIN**  
**89.-PP**

**ENTRÉE / STARTER - 31.-CHF**

Trio de ravioli au crabe des neiges,  
nage citronnée

*Trio of snow crab ravioli,  
lemon broth*

**PLAT / MAIN - 58.-CHF**

Filet mignon de veau  
cuit à basse température, crémeux de pomme de terre,  
réduction de vin rouge aux fruits des bois

*Filet mignon of veal  
cooked at a low temperature, creamy potatoes,  
red wine and forest fruit reduction*

**DESSERT (POUR 2 / FOR TWO) - 24.-CHF**

Macaron framboise  
inserts vanille, litchi et eau de rose

*Raspberry macaroon  
with vanilla inserts, lychee and rose water*



Restaurant de l'escal

## Menu de Saint Valentin

Mardi 14 février 2023 



Galantine de pintade aux artichauts  
au vinaigre balsamique Suisse 3454

\*\*\*

Ravioli au Bleu de brebis de Bagnes,  
crème de poire, miel, noix et poivre de Sichuan

\*\*\*

Filet de bœuf à l'oriental  
Pommes croquettes à la farine Boná  
du Val Onsernone du Tessin  
Légumes gratinés

\*\*\*



Cœur de Paris Brest

Prix 78.-

