

**ENJOY
THE CHASSE!**



Verbier

RESTAURANTS	PHONES	PRICES	MENUS	HOW TO BOOK
Bô! W Verbier	+41 27 472 88 88	From 62 CHF	MENU	Tuesday to Sunday, 7:00 to 11:00 pm

All hunting menus can be found below.

Bô! W Verbier



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

COCKTAIL SIGNATURE BÔ ! 19 CHF

LES DÉLICES DE LA FORÊT *Les entrées*

BEAU LE TARTARE

- Cerf, fruit de la passion croustillant
 - Jaune d'œuf, mayonnaise de betterave
 - Huile de truffe, genièvre
- 32 CHF (A,4,9,14)

TATAKI OU BIEN

- Entrecôte de chevreuil, chanterelles
 - Mayonnaise de roquette
 - Truffe, parmesan
- 38 CHF (1,4,7,9,14)

CREVETTES CIAO BOMBA

- Crevettes, dashi aux champignons
 - Herbes fraîches
 - Algues nori, citron caviar
- 32 CHF (2,3,5,8,13,14)

BÔ ! LA BETTERAVE

- Betterave, orange
 - Fromage de chèvre, pistache
 - Vinaigrette aux agrumes
- 28 CHF (V, 7, 10, 14)

Y EST LÀ BURRATA

- Tomate, burrata
 - Mousse d'avocat, concombre
 - Croûton aux olives noires
- 32 CHF (V,2,7,14)

TORTELLONI DU CHALET

- Tortelloni au sanglier
 - Fondue au fromage
 - Huile d'olive fumée, jus d'oignon brûlé
- 32 CHF (A,1,2,4,7,14)

L'EST T'Y BON LE POTIRON

- Potiron, gingembre
 - Citron kaffir, croûtons
 - Lait de coco, cresson basilic
- 22 CHF (V,1,2,7)

LA BONNE SANTÉ

Les vins : 1dl / Bout.

Pinot Noir AOC Valais, Clément Gay, 2021 : 11 CHF | 70 CHF

Humagne Rouge, Cave du Rhodan, 2020 : 12 CHF | 80 CHF

Merlot, Les Parcelles, Domaine Dussex, 2019 : 15 CHF | 110 CHF

Cuvée W Verbier, Cave Ozenit, 2020 : 19 CHF | 120 CHF

Païen, Les Bernunes, Cave Caloz, 2020 : 12 CHF | 80 CHF

LES SAVEURS DU TERROIR

Les viandes

BEAU LE TARTARE

- Cerf, fruit de la passion croustillant
- Jaune d'œuf, mayonnaise de betterave
- Huile de truffe, genièvre, frites

62 CHF (A,4,9,14)

T'AS OÙ LE FILET

- Cerf, sauce bordelaise
- Baies de genièvre, purée de céleri-rave
- Chou savoyard, poire pochée

62 CHF (A,1,7,14)

TOUT DE BON LE CHEVREUIL

- Entrecôte de chevreuil, purée de châtaignes
- Cèpes, jus de gibier, brandy
- Marmelade de groseilles rouges

68 CHF (A,1,7,14)

SAUCISSE, DON

- Cerf, polenta au fromage bleu
- Jus de gibier, oignons croustillants

48 CHF (A,P,1,7,14)

EUILLE L'ENTRECÔTE

- Élan, caponata de légumes, jus de gibier
- Pommes de terre, sauce chimichurri

68 CHF (A,1,7,14)

LE FILET MIGNON D'EN HAUT

- Filet mignon de bœuf, sauce au poivre
- Purée de feta et d'aubergine, chou kale

68 CHF (1,7,12,14)

LA LAITERIE DE VERBIER

Les fromages

- Assiette de fromages
- Accompagnements maison

23 CHF (2,7,10,14)

L'APPEL DU LARGE

Les poissons

ÇA JOUE LA PERCHE

- Perche, fregola sarda, bisque de langoustine
- Huile de basilic, perles de yuzu

58 CHF (A,1,2,3,4,5,7,14)

YÉ FANTASTIQUE LE BAR

- Bar, purée de topinambour
- Curry au pamplemousse et basilic

66 CHF (5,12)

TERMINEZ EN DOUCEUR

Les desserts

ADJEU LE VACHERIN

- Crème de marrons, meringue suisse
- Sorbet poire williamine, sauce à l'anis étoilé

22 CHF (A,4,7)

TÔ ! LES CHOCOS

- Ganache au chocolat noir 70%
- Chantilly au chocolat au lait
- Crémeux au chocolat blanc
- Glace au chocolat et streusel au cacao

22 CHF (2,4,7,10,13)

TCHEU LE CAFÉ NOISETTE

- Glace au praliné noisettes
- Chantilly au café, mini choux au caramel
- Gelée à l'amaretto

22 CHF (A,2,4,5,7,10)

SORBETS LA CRAMINE

- 3 boules de sorbet maison
- "Sélection du chef"

18 CHF

LA MICHE DE PAIN MAISON

- Pain maison du jour
- Beurre assaisonné

6 CHF (2,7)

Veuillez nous informer de toute allergie ou exigence diététique particulière.

Origine de la viande et du poisson. Perche, filet de bœuf : Suisse | Cerf, chevreuil : Autriche | Élan : Suède
Sanglier : Espagne | Bar : Grèce | Crevettes : Vietnam

Informations nutritionnelles. A = Alcool, P = Porc, V = Végétarien. Allergènes. 1. Céleri, 2. Gluten, 3. Crustacé, 4. Œuf, 5. Poisson, 6. Lupin, 7. Lait, 8. Mollusque, 9. Moutarde, 10. Noix, 11. Cacahuète, 12. Graine de sésame, 13. Soja, 14. Dioxyde de soufre