

**SAVOURE
LA CHASSE!****Verbier**

RESTAURANTS	Téléphones	Prix	Menus	Réservation	Commentaires
La Channe	+41 27 771 15 75	105.-	Ci-dessous	Par téléphone	
Le Carrefour	+41 27 771 55 55	-	Ci-dessous	Par téléphone	
Le Mayentzet	+41 27 775 25 49	-	Ci-dessous	Par téléphone	
Le Bô	+41 27 472 88 88	-	ci-dessous	Par téléphone	

Val de Bagnes

RESTAURANTS	Téléphones	Prix	Menus	Réservation	Commentaires
La Côt	+41 27 565 29 90	85.-	Ci-dessous	Par téléphone	75.- sans fromage
Hôtel de Mauvoisin	+41 27 776 10 22		Ci-dessous	Par téléphone	

Tous les menus de chasse se trouvent ci-dessous.

La Channe By Marco Bassi

La channe by Marco Bassi Verbier Le Menu « Chasse »

*Mes atrieux aux trois gibiers et
fois gras posé sur une crème de chou rouge,
pomme, grenade et noix
My atrieux with three game meats and
foie gras on a cream of red cabbage,
apple, pomegranate and walnut*

*Les tagliatelles maison aux œufs
au ragoût de cerf mijoté longtemps,
poudre de cacao et genièvre, râpée de parmesan
Homemade egg tagliatelle with long simmered deer ragout,
cocoa powder and juniper, grated parmesan*

*Les côtes de jeunes marcassins rôties,
crème de cèpes et pain rassis,
ravioli à la farine de châtaigne farci d'une purée de cèleri rave,
éclats de noisettes
Roasted chops of young wild boar, porcini cream and aged bread,
chestnut flour ravioli stuffed with mashed celeriac, hazelnut*

Le dessert gourmand du moment

*Prix menu gourmand complet : CHF 105.- hors boisson
Uniquement pour l'ensemble de la table
Sur réservation de préférence Téléphone : 027 771 15 75
Sur demande à l'avance alternatives non-chasse*

Le Carrefour



ATRIAUX DE CHEVREUIL ET PORC AUX CHANTERELLES

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

32.-

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»,
spicy hunting sauce with juniper berries, lardons, baby onions, croûtons

32.-

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,
pan-fried mushrooms

49.-

MÉDAILLON DE CHEVREUIL AUX CHAMPIGNONS

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

48.-

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.



Le Mayentzet

Terrine de chevreuil garnie

Selle de chevreuil

ou

Entrecôte de cerf sur ardoise

ou

Civet de cerf

Avec accompagnements de chasse, spätzlis ou nouilles



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 Ardévoz : 15 CHF | 90 CHF

ROUGES VALAISANS

Merlot, Cave Ardévoz : 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 | Chamots, cerf, chevreuil : Autriche | Langoustine : Afrique du Sud | Sanglier, poulpe : 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

Restaurant la Côt

Velouté de courge et brisures de marrons

Terrine de chasse et chutney du moment

Médailles de chasse, garnitures automnales spatzli ou tagliatelle

Fromages d'alpage

Poire pochée au vin rouge, crémeux chocolat

85.- menu complet

75.- sans fromages

Hôtel de Mauvoisin

Provenance des viandes & poissons 100% Suisse. Chasse Allemagne ou Royaumes Unis

Merci de nous informer avant de commander si vous avez des intolérances et allergies.

v = végétarien vg = végétalien gf = sans gluten

Nous acceptons TWINT et toutes les cartes de crédit

menu d'automne & de chasse

caviar d'aubergine, tomate, citron, huile d'olive, za'atar vg gf 15

ravioli à la courge, beurre de sauge & persil v petite 22 grande 32

saumon fumé des Grisons 'Swiss Lach', betterave, crème fraîche, raifort 23

assiettes de viande séchée, jambon cru, lard sec & saucisse de boeuf du

Grand-Entremont, fromage de Bagnes petite 22 grande 32

soupe de légumes maison vg gf 10

koshari, lentilles, sorgho, pois chiche, quinoa, pois cassés, millet, tomates, 28

(Cottens, Vaud), riz de Vully (Fribourg), notre version d'un classique égyptien

avec des produits 100 % de Suisse romande gf** vg

l'assiette de légumes du chasseur, légumes braisés d'automne, choux rouge, spätzle, 30

poire pochée au vin rouge, marron, sauce au pain, sauce aux airelles v

truite fumée de Bremgarten, cullen skink, velouté de poireau et céleri, légumes 40

braisés

civet de sanglier (D), légumes du marché, frites, sauce bourguignonne 38

ramen de filet de faisan (GB), nouille udon, champignons 38

entrecôte de chevreuil poêlée (D), garniture de légumes classique, spätzle, 48

sauce Grand Veneur

foie de veau grillé, légumes du marché, frites, sauce chimichurri 36

croûte au fromage de Bagnes à la bière de Whitefrontier

nature 21 v jambon (de Thurgovie, nourrit aux pommes) 24

oeuf 23 v jambon & oeuf 25

frites vg gf petite 5 grande 8

Dessert

tartelette du jour 3.50

affogato 6

mousse de marron, glace à la vanille, meringue, crème Chantilly 11

glace à la fraise, meringue, Chantilly 10

sorbet à l'abricot maison, Abricotine Morand ou Fruit sur Fruit Morand, 4cl 10

sorbet à la framboise maison, Eau-de-vie Morand ou Fruit sur Fruit Morand, 4cl 10

sélection de sorbets & glace 4 la boule

sorbet maison framboise

sorbet maison abricot

sorbet maison fruit de la passion & mangue,

sorbet maison cassis

glace à la vanille maison

crème Chantilly à la vanille 2

sélection de fromages du Val de Bagnes 4.50 par pièce

La Catelle, Laiterie de Verbier

Bleu de Verbier, Laiterie de Verbier

tomme La Vollégearde, fromagerie d'Etiez

brebis de Bagnes biologique de la Laiterie de Martigny

fromage de Bagnes no 1, Laiterie de Verbier