

# Menu du Nouvel-An

RESTAURANTS	CONTACTS
La Cordée	+41 27 775 45 00
W Verbier	+41 27 472 88 88
La Boca	+41 27 771 33 44
La Marlénaz	+41 27 771 54 41
La Channe	+41 27 771 15 75
Taratata	+41 27 771 65 00
L'Alternatif Café Bar (le Châble)	+41 79 513 13 43
La Ferme du soleil	+41 27 565 40 70
Le Catogne	+41 27 771 21 48
Cabane Mont Fort	<a href="mailto:booking@cabanemontfort.com">booking@cabanemontfort.com</a>
Brasserie le V	+41 27 775 28 00



**La Cordée**

BRASSERIE

## **MENU DU REVEILLON**

**Canapés et coupe de champagne**

**Mise en bouche**

**Huître de Kys l'Étoile et caviar d'oscière d'Iran  
pain de seigle du Valais et beurre maison**

**Raviole ouverte de ris d'agneau, homard et girolles en fricassée  
carpaccio de noisettes au sel bleu**

**Sole rôtie à l'arête au beurre fumé, tempura d'enoki et crème safranée**

**Filet de veau poché au lait ribot au foin des Alpes  
foie gras rôti au miel de mille fleurs  
cerfeuil tubéreux et crosnes poêlés**

**cattelle de Verbier à la truffe rôtie**

**Mangue caramélisée, glace au safran et  
déclinaison texturée de citron de Sicile, kalamansi et kumquat**

**Mignardises**

**Menu enfant et menu végétarien sont disponibles sur demande**

**375 chf**

(hors boissons)

**LIVE MUSIC DON POLO SAX & LYDIA SALAR**

**POUR TOUTE RÉSERVATION RESTAURANT@HOTELCORDEE.COM +41(0)27 775 45 00**



# NEW YEAR'S EVE MENU

## APÉRITIF

Foie gras, oysters and prawns  
(1,2,3,5,7,A)

## CAVIAR AND CRABE

Brown crab rilette with green apple, curry and crispy rye bread  
(1,2,3,4,5)

## AMBERJACK CRUDO

Mandarin broth, candied kumquats and avocado  
(4)

## SEA BASS AND LANGOUSTINE

Pumpkin ravioli with goat cheese, Thai basil,  
Shellfish jus with Satay spices  
(A,1,2,3,4,5,7)

## HERENS BEEF TENDERLOIN

Celeriac and truffle in puff pastry crust,  
Morel and watercress jus  
(A,1,3,5)

## FROZEN PASSION FRUIT

Orange/Campari sorbet, Italian meringue  
(A,3)

## CHOCOLATE-MANGO DOME

72% Venezuelan dark chocolate mousse, Mango/Kaffir sorbet,  
Genepi jelly, cocoa streusel  
(A,1,3,5,7)

CHF 795 per person  
CHF 220 per child (4 - 12 yrs old)  
7:00PM Welcome Cocktail  
8:00PM Dinner

## W VERBIER

Rue de Médran 70 - 1936 Verbier  
T. +41 27 472 88 88 - E. [bf.wverbier@whotels.com](mailto:bf.wverbier@whotels.com)

### Allergens:

1. Gluten – 2. Crustaceans – 3. Egg – 4. Fish – 5. Dairy – 6. Mollusks – 7. Nuts



# La Boca

## Menu du Réveillon du Nouvel An

180 CHF par personne

(Avec option d'accords mets-vins et mezcal sur demande)

---

### Amuse-Bouche

Sope de maïs rôti et avocat

Un sope est un gâteau traditionnel mexicain à base de masa de maïs, légèrement frit et garni d'ingrédients savoureux.

---

### Entrée

Ceviche de daurade – daurade fraîche marinée dans une leche de tigre aux agrumes, servie avec concombre, avocat et coriandre.

Alternative végétarienne : Soupe de légumes de saison

---

### Bouchée Intermédiaire

Tartare de bœuf sur endive

Alternative végétarienne : Bruschetta au pico de gallo

---

### Service de Tacos

Assiette de deux tacos

- Taco de canard croustillant façon chinoise – salsa ananas-Sichuan, sauce prune au habanero
- Taco de poisson (daurade) – haricots noirs, guacamole

Option végétarienne disponible sur demande

---

### Plat Principal

Choix entre :

Bar "A la Veracruzana"

Filet de bar cuit dans une sauce traditionnelle de Veracruz à base de tomates, câpres, olives, persil et poivrons doux, accompagné de riz.

Carne Asada

Surlonge marinée grillée, servie avec purée à l'ail rôti, cactus grillé et oignon.

Légumes "A la Veracruzana"

Légumes de saison mijotés dans une sauce Veracruz aux tomates, olives et poivrons, servis avec du riz mexicain.

---

### Intermède Rafrâichissant

Granité au pamplemousse

---

### Dessert

Mousse au chocolat – servie avec une tuile au sésame orange-piment ancho, glace fior di latte et dulce de leche.

# La Marlénaz



## New Year's Eve

### MENU

Assortiment de mises en bouche festives du chef

-

Escalope de foie gras IGP poêlée en consommé de crevettes grises

-

Queue de homard laquée à la bisque, mosaïque de poireaux d'hiver, sauce marbrée crémeuse et caviar végétal

-

Fondue traditionnelle Suisse aux truffes ou aux morilles sauvages  
ou

Coeur de filet de bœuf suisse en deux cuisson basse température puis au grill, échalotes, polenta crémeuse à la truffe noire d'hiver, et jus de bœuf corsé (+29CHF)

-

Nuage de vacherin suisse, sorbet poire du Valais, noix de pécan caramélisées et Williamine AOP

-

Le Trompe l'œil "pomme de pin des Alpes Suisses" aux saveurs réconfortantes

Inclus une coupe de Champagne  
Eau minérale  
Un café

249 chf / personne



## New Year's Eve

### CHILDREN'S MENU (AGES 4-10)

Foie gras and mango club sandwich

-

Brioche with gravlax salmon

-

Perfect egg, grilled bacon, and smooth mousseline

-

Cheese fondue — classic, with truffles, or with morel mushrooms

-

Swiss chocolate brownie with macadamia nuts, vanilla ice cream, and warm chocolate sauce

-

95CHF/ enfant 4 à 10 ans

# *La Channe by Marco Bassi*

## *Menu du 31 décembre 2025*

### **LANGOUSTE, PUNTARELLE & CAVIAR**

*Sur une crème d'artichauts et câpres, la queue de langouste marine au citron,  
salade de Puntarelle et artichauts crus,  
baguette au beurre d'oursins, algues et grains de caviar.*

*Lemon-poached lobster tail on an artichoke and caper cream,  
Puntarelle and raw artichoke salad,  
baguette with sea urchin and seaweed butter, crowned with caviar pearls.*

### **RISOTTO TOPINAMBOUR & TARTUFO BIANCO**

*Le risotto « Carnaroli » lié au vieux parmesan,  
blanquette de sot-l'y-laisse de volaille et topinambour,  
lamelles de truffe blanche d'Acqualagna.*

*"Carnaroli" risotto bound with aged Parmesan,  
blanquette of chicken oysters and Jerusalem artichoke,  
topped with white truffle shavings from Acqualagna.*

### **BŒUF FOIE GRAS & TRUFFE NOIRE**

*Le bœuf suisse, mûré sur l'os six semaines, décliné en trois façons :  
grillé, en raviolo et en tartare,  
foie gras confit et généreuse râpée de truffe noire Melanosporum.*

*Swiss beef, dry-aged on the bone for six weeks, presented three ways —  
grilled, in raviolo, and as tartare —  
served with confit foie gras and a lavish shaving of Melanosporum black truffle.*

### **CHOCOLAT & GIANDUJA**

*Création autour du chocolat noir et du gianduja,  
textures et contrastes en harmonie.*

*A creation of dark chocolate and gianduja,  
a harmony of textures and contrasts.*

*Menu à 265 CHF par personne .Des variations végétariennes sont possibles.*

*Pour la réservation définitive de la table, le versement intégral par virement bancaire du prix du menu est demandé.*



Sharing  is Caring

## TARATATA

### NEW YEARS EVE – LET'S CELEBRATE

Le Taratata vous propose une soirée d'exception dans une ambiance chic et festive avec un menu 6 plats de la cheffe Aline Menetrey, le feu d'artifice de la place centrale et un after party avec notre dj resident.

- **PACKAGE DINER + PARTY à 380CHF**  
*(incluant le menu 6 plats à 280 chf et 100 chf à utiliser sur notre carte club pour l'after party)*
- ARRIVEE A 19H30 POUR LE DINER
- FEU D'ARTIFICE PLACE CENTRALE DE 23H50 À 0H10
- AFTER PARTY DJ SET JUSQU'À 4H DU MATIN
- RÉSERVÉ AUX ADULTES ( 16+)

Informations et réservations :  
[hello@taratata-verbier.ch](mailto:hello@taratata-verbier.ch)



Sharing  is Caring

## TARATATA

NEW YEARS EVE – LET'S CELEBRATE

TRAVEL OF THE NIGHT

Amuse bouche:

Tarte à l'oignon et fromage à la truffe noire  
Tartare de sérieole au yuzu et chips de nori  
Terrine aux 5 volaille

\*\*\*

Carabineros pochée, essence de crustacé,  
citron caviar et salty finger

\*\*\*

Raviole ouverte, céleri,  
émulsion champagne, caviar Beluga

\*\*\*

Filet de Boeuf façon wellington

\*\*\*

Sorbet basilic arrosé au gin Botanist

\*\*\*

Entremet Coco passion mandarine





L'ALTERNATIF  
CAFÉ BAR

Noël 2025

24 décembre à partir de 19.30

25 décembre à partir de 16.00

Menu complet 80.-

Mise en bouche de Noël 8.-

Saumon Gravlax maison et toast 19.-

Filet de boeuf CH s/ardoise 48.-

Bûche au chocolat 10.-

Nouvel an 2025

Menu complet 90.-

Ambiance cabaret transformiste 31.12

31 décembre à partir de 20.30

1er janvier à partir de 16.00

6 Huîtres spéciales no3 18.-

Terrine de foie gras de canard maison et brioche 28.-

Entrecôte Angus 250gr sauce au poivre vert 40.-

Calendrier aux agrumes 10.-

Assiette de fromages du pays à partager 25.-

Pélices du Valais à partager 30.-





*La Ferme du Soleil*



## *Menu du Nouvel An*

*Participez à notre soirée spéciale ! Apéro extérieur, menu, musique et feu d'artifice pour célébrer 2026 ensemble.*

### *Entrée*

Foie gras poêlé et confit d'oignons rouge

### *Plat*

Fondue chinoise ou bacchus

*Viande : Boeuf / Glariardes/daim  
avec sauce et frites maison*

### *Dessert*

Mousse aux fruits exotiques

Flûte de champagne avec le dessert

*Adulte CHF 85.- / Enfant jusqu'à 12 ans CHF 45.-*

Réservation conseillée



[www.lafermedusoleil.ch](http://www.lafermedusoleil.ch)





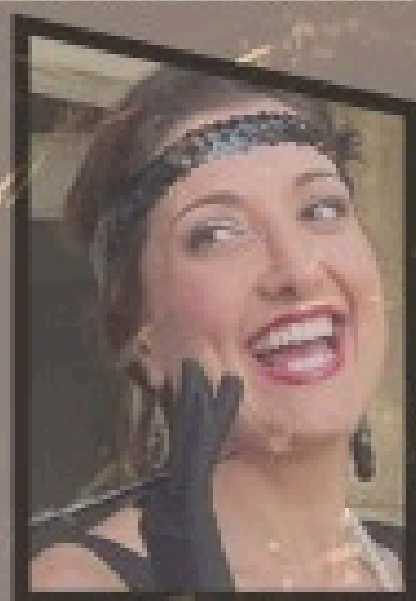
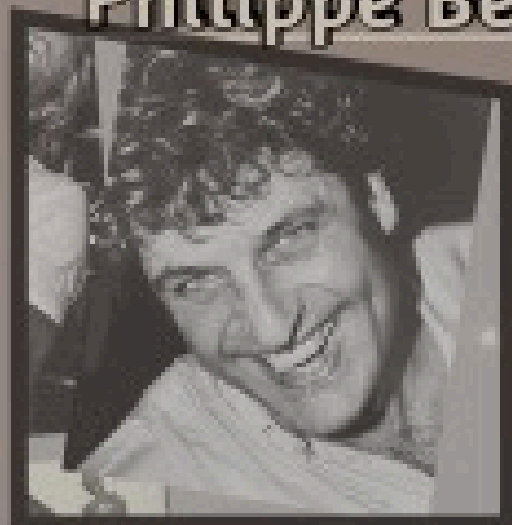
# LE CATOGNE

**Soirée 31 Décembre 2025**

**2 salles , 2 ambiances , 2 menus :**

## Salle Coté Restaurant

**soirée animée par  
Philippe Befort & Katia**



## Jeu surprise

**1 Bouteille de champagne à gagner**

### **MENU**

Cocktail Catogne  
(fraise, framboise, citron  
vert, vodka, gingembre)  
et  
canapés surprises

Duo Marin :  
Tataki de thon rouge , sauce soja  
tartare de saumon , dès de mangue sauce  
mandarine.

Trou normand

Tournedos de boeuf , sauce foie gras ,  
légumes d'antans dans sa cassolette crispy  
, fagot de haricots , Purée de topinambour

Entremets citron-champagne ,  
coulis de citron sur chocolat blanc et  
mousse de champagne sur biscuit pâte à  
choux

Coupe de champagne

Café ou thé

**230 chf**

## Salle coté bar

cocktail catogne ( fraise ,  
framboise , citron vert ,  
vodka gingembre)  
canapé surprise

Fondue Glareyarde  
(viande de boeuf marinée)  
180 gr  
bouillon, 3 sauces, frites,  
salade

Entremet citron-champagne  
coulis de citron sur  
chocolat blanc et mousse de  
champagne sur biscuit pâte  
à choux

coupe de champagne

café ou thé

**120 chf**

Vin non inclu

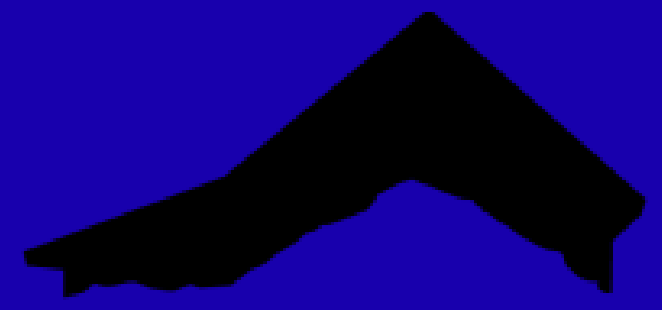
Lors de votre réservation veuillez  
préciser la salle de votre choix

(50% d'acompte vous seront demandé  
pour valider votre réservation)

Restaurant le Catogne  
Route de Verbier 29 , 1936 VERBIER  
Parking à 10 m et à 3 min de la place  
centrale

**027.771.21.48**





**Cabane Mont Fort**

MAISON HAUTE

*Mignardises pour l'apéritif*

\*\*\*

*Salade de jeunes pousses aux figues, noix et canard  
séché avec toast de foie gras mi-cuit maison*

\*\*\*

*Aumônières d'escargots*

\*\*\*

*Traditionnel trou valaisan*

\*\*\*

*Ballotins de volaille farcie aux champignons et sa  
garniture,*

\*\*\*

*Fromages*

\*\*\*

*Bûche mousse chocolat-praliné*

*Tarifs (en demi-pension)\**

*– Adultes : 160 CHF*

*– Enfants : 80 CHF*

*Réservation par mail : [Booking@cabanemontfort.com](mailto:Booking@cabanemontfort.com)*

*\*menu disponible uniquement dans le cadre de la demi-pension à la  
cabane.*



# Menu for children from 4 to 12 years old

CHF 80,00



Champion's cocktail  
Cocktail des champions



---

## To start Pour commencer

Croque-Verbier

Croque-Verbier

---

## The main Le Plat Principal

Seabass fillet fish and chips

sweet potato fries

Fish and chips de filet de loup

frites de patates douces

---

## Sweet Ending En dessert

Thin apple tart, vanilla ice cream

Tarte fine aux pommes, glace à la vanille

---

*Brasserie le V*

Hotel LeVanessaVerbier