



ENTRE VIGNES & FORÊTS

— CARTE D'AUTOMNE —



Le Brieytchon
La table du chalet

Spécialités du Brieytchon

Fondue au fromage valaisan

Mélange de fromages à raclette valaisans, fondant et généreux, offrant une harmonie de saveurs au caractère unique.

26.- P.P. (200 g)

Fondue Brébichette

Mélange de fromages de brebis et de chèvre, onctueux et expressif, offrant une fondue au caractère affirmé et aux arômes délicatement corsés.

36.- P.P. (200 g)

Fondue Mulligan Minimum 2 personnes

Plat traditionnel valaisan préparé avec soin et passion par notre producteur local Daniel Mollier.

Viande de bœuf de qualité supérieure, marinée aux épices et sans conservateur, révélant une saveur authentique et une belle intensité.

À déguster dans un bouillon maison délicatement relevé,

Servie avec une salade croquante, des frites croustillantes et de nos sauces maison: Verdurette, Andalouse (légèrement relevée) et Rouille.

48.- P.P. (200 g)

Menu des petits loups

Parce qu'au Brieytchon, même les petits loups méritent leur moment gourmand!

Steak de veau

Servi avec frites et légumes

22.-

Fish & Chips

Poisson pané croustillant, frites et légumes

20.-

Sirop au choix inclus.

Glace Dino au choix incluse