



LEBRIEY TCHON
BRASSERIE DE MONTAGNE & B & B

Carte des mets



Bienvenue



LEBRIEYTHON
BRASSERIE DE MONTAGNE & B & B

Entrées / Plats

Salade Brieytchon (Salade mêlée, artichauts, mozzarella, tomates et fruits secs)	18.-	24.-
Salade Biquette (Salade mêlée, noix, abricots secs, oignons et chèvre croustillant)	18.-	24.-
Salade Montagnarde (Salade mêlée, œuf, lardons, oignons et croûtons)	18.-	24.-
Planchette charcuterie et fromage	19.-	28.-
Tartare de bœuf, salade mêlée, toasts et frites		36.-

Viandes conviviales ou individuelles pour une expérience gourmande

Souris d'agneau cuisson basse température	38.-
Entrecôte de bœuf suisse (génisse) Sur pierrade, 220 gr	38.-
Rack d'agneau Saratoga Ireland Sur pierrade, 280 gr	42.-
Côte de bœuf (génisse) Swiss Scottona, 800gr pour 2 personnes Pièce d'exception issue du bœuf, une race alpine réputée pour sa viande persillée et savoureuse. Rassie pour une tendreté optimale, elle offre une texture fondante et un goût intense.	49.- P.P.
Charbonnade (bœuf et agneau) Barbecue à table 250gr par personne Cette fondue est accompagnée de salade, frites et de différentes sauces maison.	49.- P.P.
Chateaubriand suisse avec fondue au fromage et bolets 600gr pour 2 personnes Sur réservation Le chateaubriand est découpé dans la partie la plus épaisse du filet. Cette spécialité de viande maigre en fait un véritable délice.	59.- P.P.
Tomahawk de veau 600gr par personne Sur réservation Élaboré avec la partie arrière de l'ailoyau, reconnue pour être particulièrement tendre. Grâce au marbrage du tissu musculaire, la viande reste particulièrement tendre après la cuisson Morceaux de premier choix, ayant subi une maturation sur os afin d'attendrir les fibres et de rehausser les notes gustatives.	79.- P.P.

Toutes nos viandes sont accompagnées de frites et légumes



LEBRIEY TCHON
BRASSERIE DE MONTAGNE & B & B

Spécialités du Brieytchon

Fondue au fromage valaisan

Notre fondue pure valaisanne !

Mélange de raclettes AOP offrant un équilibre parfait et un caractère inégalé

26.-
P.P.

Fondue Brébichette

Élaborée à partir d'un mélange raffiné de fromages de brebis et de chèvre soigneusement affinés, la fondue Brébichette séduit par sa texture onctueuse et son goût délicatement corsé. Plus douce qu'une fondue au fromage de vache, mais plus expressive qu'une version classique.

36.-
P.P.

Fondue Mulligan Minimum 2 personnes

Plat traditionnel valaisan préparé avec soin et passion par notre fournisseur local « Daniel Mollier ».

Viande de bœuf de qualité supérieure, marinée avec des épices soigneusement sélectionnées. Sans agents conservateurs, elle révèle une saveur authentique et un goût unique.

Cette fondue est une expérience culinaire à ne pas manquer. Savourez chaque bouchée de viande fondante trempée dans un délicieux bouillon fait maison, entre amis ou en famille.

Cette fondue est accompagnée de salade, frites et de différentes sauces maison.

48.-
P.P.

Pour les petits loups

Nuggets & frites

12.-

Pâtes à la sauce tomate ou bolognaise

12.-

Morue panée & frites

12.-

Nos Desserts

Cheesecake aux fruits des bois

12.-

Tiramisu au café

12.-

Tarte Tatin aux pommes

12.-

Moelleux au cœur de pistache, accompagné de sa boule de glace

14.-

Moelleux au chocolat et caramel, accompagné de sa boule de glace

14.-



LEBRIEY TCHON
BRASSERIE DE MONTAGNE & B & B

Bon Appétit

Origine des produits

Viande de bœuf : Suisse

Viande de veau : Suisse

Agneau: Irlande

Poulet : France/Suisse

Poisson : Norvège

Pain et petits pains : Suisse

Tous nos autres produits sont d'origine suisse, sauf indication contraire.

Information sur les allergènes

Certains de nos plats peuvent contenir des allergènes ou des traces d'allergènes (gluten, œufs, lait, fruits à coque, arachides, soja, moutarde, céleri, poisson, crustacés, mollusques, sésame, lupin, sulfites).

Si vous souffrez d'allergies ou d'intolérances alimentaires, veuillez en informer notre équipe.

Nous vous renseignerons volontiers sur la composition de nos plats.