



Le Brieytchon

La table du chalet

Carte des mets

Bienvenue



Le Brieytchon

La table du chalet

Entrés / Plats

Velouté du moment

Légumes de saison, crème fouettée maison et éclats de lard croustillants.

11.-

Salade verte/ Salade mêlée

Vinaigrette maison à la moutarde à l'ancienne et vinaigre de framboise.

6.- / 8.-

Salade chèvre et douceur

Jeunes pousses fraîches, chèvre chaud sur pain de campagne grillé, miel, noix, origan et tomates cerises, relevée d'une vinaigrette maison.

18.- / 24.-

Salade Brieytchon

Jeunes pousses fraîches, poire à Botzi, oignon rouge, tomme de montagne, raisins secs et noix, relevée d'une vinaigrette maison.

18.- / 24.-

Os à moelle rôti

Moelle fondante rôtie servie avec pain de campagne grillé, un peu de laitue, pickles d'oignons, filet de citron et fleur de sel.

18.-



Le Brieytchon
La table du chalet

Viandes conviviales ou individuelles pour une expérience gourmande

Souris d'agneau cuisson basse température

Viande fondante et savoureuse, lentement mijotée pour révéler toute sa richesse et sa finesse.

38.-

Sur Pierrade

Entrecôte de boeuf suisse, 220 gr

Un morceau savoureux et juteux, riche en saveur, idéal pour les amateurs de boeuf tendre au goût généreux.

38.-

Côte de boeuf, 800gr pour 2 personnes

Pièce noble et fondante, subtilement persillé, riche en saveur et en caractère.

49.-P.P.

Tournedos de boeuf, 200g

Pièce d'exception, tendre et raffinée, au goût délicat et élégant.

+ Option Rossini: escalope de foie gras poêlée

Une touche de noblesse inspirée de la grande tradition française

49.- +12.-

Rack d'agneau, 280 gr

Carré d'agneau tendre et parfumé, offrant une viande délicatement rosée et riche en caractère

42.-

Chaque viande ci-dessus est sublimée par des frites croustillantes à la graisse de boeuf, des légumes glacés de saison et accompagnée du beurre café Paris

Sauces en supplément

Sauce au poivre flambée au cognac

4.-

Sauce aux Morilles

5.-

Charbonnade de boeuf - Barbecue à table 250gr par personne

Bœuf tranché finement, à griller soi-même sur un brasero au charbon, pour un moment chaleureux et authentique.

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

49.- P.P.



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 haché 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



Tapas (Disponible de 14h à 18h)

Planchette valaisanne

Assortiment de viandes séchées et fromages du Valais, accompagné de condiments et d'un chutney d'abricots, avec pain de seigle toasté.

19.- / 28.-

Camembert rôti au calvados

Petit camembert rôti flambé au calvados, servi avec de fines lamelles de pomme verte, un filet de miel et toasts grillés.

14.-

Frites croustillantes

Accompagnées d'une mayonnaise maison onctueuse.

6.-

Bouchées de raclette

Croquettes de raclette fondantes, accompagnée de cornichons et oignons croquants.

12.-

Tartare de boeuf

Viande de boeuf finement hachée, préparé selon la tradition, accompagné de toasts croustillants

22.-

Saumon fumé et crème citronnée

Saumon fumé délicat sur pain de campagne grillé, nappé de beurre demi-sel et d'une légère crème citronnée

18.-



Nos Desserts

Café Gourmand

Les trois desserts maison en version miniature, servis avec un café ou un thé au choix

14.-

Fondant au chocolat

Coeur coulant au chocolat noir, servi tiède avec glace à la vanille et crème fouettée

14.-

Tarte Tatin aux pommes

Pommes caramélisées fondantes, servie tiède avec glace vanille et crème fouettée

12.-

Panna cotta au coulis de fruits rouges

Texture soyeuse et légère, relevée par un coulis de fruits rouges légèrement acidulé

12.-

Origine des produits

Viande de bœuf : Suisse/Uruguay

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.