

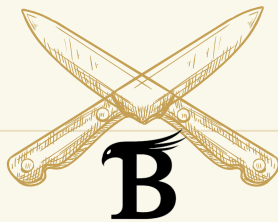
Le Brieytchon
La table du chalet

Carte des mets

Menu du soir



Bienvenue



Le Brieytchon
La table du chalet

Entrées

Salade verte ou mêlée
Vinaigrette à la framboise
8.- / 12.-

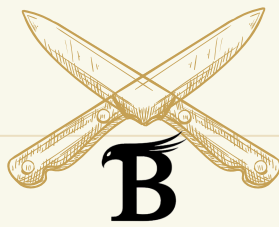
Gaspacho de tomates
14.-

Escargots (6 pièces)
15.-

Salade de tomates colorées et burrata
Crème de balsamique
16.- / 22.-

Salade de chèvre chaud
Vinaigrette à la framboise
Jeunes pousses fraîches, chèvre chaud sur pain de campagne grillé, miel, noix, origan et tomates cerises.
18.- / 24.-

Os à moelle
Moelle fondante rôtie servie avec pain de campagne grillé, quelques feuilles de laitue, pickles d'oignons, filet de citron et fleur de sel.
20.-



Le Brieytchon
La table du chalet

Nos Plats

Tagliatelles au pesto, parmesan et tomates cerises

26.-

Tartare de boeuf, frites et salade

32.-

Cuisses de grenouilles en persillade, frites et salade

36.-

Entrecôte de boeuf suisse sur pierrade (220 g)

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

38.-

Charbonnade de boeuf - Barbecue à table (250 g par personne)

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

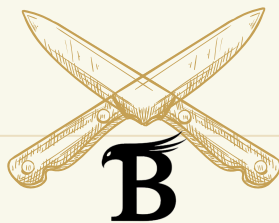
Servie avec une salade croquante, des frites croustillantes et nos sauces maison: Verdurette, Andalouse (légèrement relevée) et Rouille.

49.- P.P.

Côte de boeuf à partager sur pierrade (800 g)

Pièce noble et fondante, subtilement persillée, riche en saveurs et en caractère.

55.-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 de veau

Servi avec frites et légumes

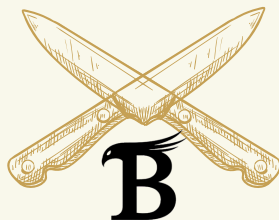
22.-

Fish & Chips

Poisson pané croustillant, frites et légumes

20.-

Sirop au choix inclus.
Glace Dino au choix incluse



Le Brieytchon
La table du chalet

Nos Desserts

Salade de fruits frais

9.-

Panna cotta au coulis de fruits rouges

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

12.-

Crème brûlée maison

12.-

Café gourmand maison

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

14.-

Origine des produits

Viande de boeuf : Suisse

Grenouilles: Vietnam

Poisson : Suisse

Escargots: Alsace, France

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.