

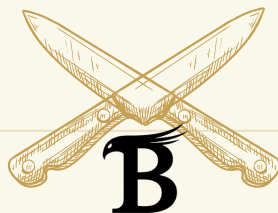
Le Brieytchon
La table du chalet

Carte des mets

Cuisine non stop
11:45 - 17:00



Bienvenue



Le Brieytchon
La table du chalet

Petites faims

Bol de frites à la graisse de boeuf

6.-

Focaccia burrata, tomates et pesto

18.-

Camembert rôti au calvados

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

14.-

Escargots (6 ou 12 pièces)

15.- / 26.-

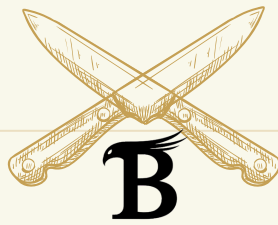
Planchette de charcuterie & fromages

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

21.- / 28.-

Truite séchée valaisanne

22.-



Le Brieytchon
La table du chalet

Entrées

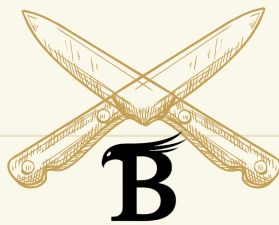
Salade verte ou mêlée
Vinaigrette à la framboise
8.- / 12.-

Gaspacho de tomates
14.-

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.

Servi 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.

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.-

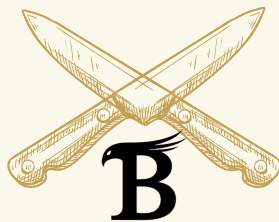
Fish & Chips

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.