

L'ÉCURIE



VOILÀ UNE
ÉCURIE SYMPA
OÙ ON NE SE
FAIT PAS
TRAIRE!

Bertschny

A PARTAGER OU PAS TO SHARE OR NOT



Malakoff au fromage de Bagnes, laiterie de Verbier
Bagnes cheese malakoff, Verbier Dairy.....22CHF

Nos petites Sardines
Our little sardines....22CHF



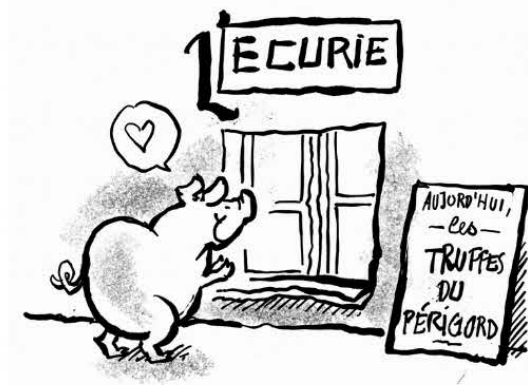
Ardoise du terroir
"Fumoir Paysan, Martigny"
Dried cured meat and cheese platter.....20/32CHF

Chipirons à la plancha au piment d'Espelette
Grilled squid with Espelette pepper.....22CHF

Os à moelle rôti, pain croustillant
Bone marrow, crusty bread....23CHF



Dégustation de Fromages "La Chaumière Verbier"
Cheese platter from 'La Chaumière Verbier'.....23CHF



LÉCURIE

POUR VOUS METTRE EN APPÉTIT
TO WHET YOUR APPETITE

L'entrée du Chef

Une création de saison, selon l'envie du moment
A seasonal creation, crafted with the chef inspiration...21CHF

L'Œuf

Oeuf parfait, façon shakchouka tomaté, féta, chorizo et poivrons
Slow cooked egg, tomato, feta, chorizo and bell pepper ...22CHF

Le Crabe Surprise

Chair de crabe des neiges, guacamole, yuzu et pamplemousse
Snow crab, guacamole, yuzu and grapefruit ...24CHF

Le Foie gras

Foie gras poêlé, velouté de topinambour, champignons et marrons
Seared foie gras, jerusalem artichoke velouté, mushrooms and chestnuts....26CHF

l'Asperge

Asperges blanches, sauce ajoblanco, huile d'estragon, feuille de capucine
White asparagus, ajoblanco sauce, tarragon oil, nasturtium leaves....28CHF



LÉCURIE

NOS SALADES

OUR SALADS



Chô l'Artichaut

Artichaut, lentilles, haricots verts, grenade, échalotes et noisettes torréfiées
Artichoke, Lentils, green beans, pomegranate, shallots, and hazelnuts...30CHF

La Salade qui fait du bien

Mi cuit de Saumon en croûte de pistaches, agrumes, pousses d'épinards, mâche et tomates
Semi cooked salmon with pistacchio crust, green salad, citrus, spinach and tomatoes...32CHF

et les légumes
ALORS?
WHAT ABOUT THE VEGGS?



L'aubergine rôtie

Aubergine, vegan tzatzíki, harissa et noix de cajou torréfiées
Roasted eggplant, served with tzatziki, harissa spice and roasted cashew nuts30CHF



Le Butternut

Butternut, crème de parmesan, champignons, marrons, chips d'ail, oignons frits
Butternut squash, parmesan cream, mushrooms, garlic crisps fried onions
...32CHF

LES PÂTES

PASTA

Les Coquillettes de ma Maman

Crème double de Gruyère, jambon du Valais, truffe noire
Gruyère cream, Valais ham and black truffle.....36CHF

Pasta Ensouleilhado

Magret séché, tomates confites, fromage frais, basilic
Cured duck breast, confit tomatoes, fresh cheese and basil...38CHF



LES POISSONS

FISH



Le Sandre

Sauce crustacés, piquillos, ail noir, cresson, mijoté de haricots de Soissons tomatés
Zander, shellfish sauce, piquillo peppers, black garlic, tomato-braised Soissons beans.....44CHF

La Langouste

Langouste entière grillée, sauce vierge pili pili, enrobée d'un onctueux sabayon
Whole Grilled spiny lobster, vibrant pili-pili sauce and a veil of silky sabayon....54CHF

La Sole

Sole façon Meunière, chou-fleur rôti, beurre blanc perlé aux œufs de poissons,
Sole Meunière, roasted cauliflower and pearled beurre blanc with fish roe...58CHF

La Daurade (*pour deux personnes*)

Daurade entière, riz pilaf, carottes, cébettes et sauce au beurre blanc
Roasted Sea Bream, pilaf rice, zucchini, scallions, beurre blanc....128CHF

LES VIANDES MEAT

Le Canard

Canard rôti, sauce bigarade à l'orange, gremolata et orange sanguine
Roast duck, orange bigarade sauce, gremolata and blood orange...demi 32CHF, entier 49CHF

Le Tartare

Notre Tartare de bœuf coupé au couteau
Our famous Beef Tartare, hand-cut....39CHF

La Cocotte qui ravigote
The chef's stew....44CHF



Le Ris de Veau

Ris de Veau crousti~fondant, champignons forestier, sauce morille
Crispy and tender Veal sweetbreads, forest mushrooms, morel sauce....48CHF

Le Confit

Boeuf confit, laqué au jus noir, déclinaison de chou et purée de pomme de terre maison
Confit beef, glazed with black jus, a variety of cabbage, homemade mashed potatoes..54CHF

*T-AS FAIM OU BIEN?
YOU'RE HUNGRY OR WHAT?*

LA PIÈCE DU BOUCHER À PARTAGER SELECTION FROM THE BUTCHER TO SHARE

Côte de bœuf Tomahawk, pomme de terre grenaille, jus au thym
Tomahawk Prime Rib of beef with new potatoes, thyme sauce..... 165CHF
1kg / 1,2kg, 2 personnes

Epaule d'agneau confite 12 heures, jus de cuisson aux épices douces
12-hour confit lamb shoulder, cooking jus with mild spices.....170CHF
1.2kg / 1.4kg, 2/3 personnes

menu enfant
CHILDREN'S menu

Chicken Nuggets, frites
Chicken Nuggets and french fries.....14CHF

Coquillettes pasta
nature/ plain.....12CHF
avec sauce tomate/with tomato sauce....14CHF
avec sauce pesto/ with pesto sauce.....14CHF

Steak haché frites
Chopped steak with fries....16CHF

Fish and chips
Fish and chips.....22CHF

Assiette de légumes
Portion of vegetables....9CHF

Assiette de frites
Portion of French Fries....12CHF



LÉCURIE

*POUR LES GOURMANDS
FOR THOSE WITH A SWEET TOOTH*

La Gourmandise de Mamie
Grandma dessert of the day...14CHF

Le Snickers
Chocolat, caramel coulant et cacahuètes torréfiées
Chocolate, slow-cooked caramel, roasted peanuts.16CHF

Le Mont Fort
Mont Blanc revisitée au saveur de Verbier
Chestnut cream, vanilla-roasted pear, homemade fir liqueur....16CHF

Café gourmand
Coffee with a selection of miniature desserts.....16CHF

Brioche perdue, glace vanille,
sauce caramel beurre salé
Brioche perdue, vanilla ice cream
and salted butter caramel sauce.....16CHF



Chef de Cuisine Nicolas Philiponet

LÉCURIE

LÉCURIE

LE REPÈRE DES EPICURIENS

**"LA CUISINE C'EST L'ART DE TRANSFORMER INSTANTANÉMENT EN JOIE
DES PRODUITS CHARGÉS D'HISTOIRE" GUY SAVOY**

**A TRAVERS UNE CUISINE TRADITIONNELLE FRANÇAISE NOUS VOUS FERONS
VOYAGER DANS CETTE BELLE RÉGION QUI EST LE VAL DE BAGNES.
AMOUREUX DU VALAIS, DES VINS SUISSES ET DES PRODUITS LOCAUX,
NOUS SOMMES ALLÉS À LA RECHERCHE DES PLUS BEAUX PRODUITS
DE LA RÉGION POUR RAVIR VOS PAPILLES.**

**WITH OUR TRADITIONAL FRENCH CUISINE, WE WILL TAKE YOU ON A
JOURNEY THROUGH THE BEAUTIFUL VAL DE BAGNES. PASSIONATE ABOUT
THE VALAIS, SWISS WINES AND LOCAL PRODUCTS, WE HAVE FOUND THE
TASTIEST REGIONAL PRODUCTS TO DELIGHT YOUR TASTE BUDS.**



ILLUSTRATIONS BY BERTSCHY.CO

**N'HÉSITEZ PAS À FAIRE PART DE VOS ALLERGIES OU INTOLÉRANCES AUPRÈS DE NOS ÉQUIPES,
NOUS POURRONS ADAPTER CERTAINS PLATS.**

**IF YOU HAVE ANY ALLERGIES OR INTOLERANCES, PLEASE LET OUR TEAM KNOW SO
THAT WE CAN ADAPT CERTAIN DISHES.**