

L'ÉCURIE



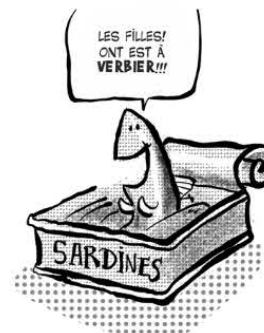
A PARTAGER OU PAS TO SHARE OR NOT



Les petits dorés du Valais

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

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



L'Ardoise des bons vivants "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



A tremper sans modération

Houmous de betterave, Pesto rosso, tzatziki
Servis avec légumes croquants et toasts
croustillants.....24CHF



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 bien entouré

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

La Pissaladière

Tatin d'échalottes confites, anchois et olives noires
Caramelized shallot tartlet
with anchovies and black olives....23CHF

Le Maigre

Tartare de maigre, concombre, sauce kiwi et shiso
Sea bream tartare with cucumber, kiwi and shiso sauce ...24CHF

Le Carpaccio

Carpaccio de boeuf, poutargue, basilic et burrata
Beef carpaccio with bottarga, basil and burrata....25CHF



L'ÉCURIE

nos SALADES

our SALADS



Chô l'Artichaut

Artichaut, lentilles, haricots verts, grenade, échalotes et noixettes 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 pistachio crust, green salad, citrus, spinach and tomatoes...32CHF

*ET LES LÉGUMES
ALORS?
WHAT ABOUT THE VEGGS?*



L'aubergine en robe rouge

Aubergine, vegan tzatziki, pesto rosso harissa et noix de cajou torréfiées
Eggplant, vegan tzatziki, harissa spice pesto and roasted cashew nuts30CHF

Le Broccolini prend le large

Broccolini, ricotta, poutargue, ail noir, citron confit, oeufs de truites fumés
Broccolini, ricotta, bottarga, black garlic, preserved lemon, trout roe ...32CHF

LES PÂTES

PASTA

Les tubes gourmands

Paccheri à la joue de boeuf braisée, écume de livèche

Paccheri pasta with braised beef cheek and lovage foam.....36CHF

Les oreilles forestières

Orecchiette, crème de parmesan, champignons frais japonais, pignon de pain

Orecchiette with parmesan cream, fresh japanese mushrooms and pine nuts...34CHF



LES POISSONS

FISH



Le Calamar en costume de farceur

Calamar farci comme une basquaise, soubressade, oignons rouges et poivrons

Stuffed calamari basque style, with soubressade, red onion and peppers.....46CHF

La Lotte

Lotte nacrée, julienne de légumes verts, shiso, sauce pil-pil

Pearlescent monkfish. green vegetable julienne, shiso, pil-pil sauce...49CHF

La Sole

Sole façon Meunière, tian de légumes, sauce ravigote

Sole Meunière, vegetable tian and pearled beurre blanc with fish roe...58CHF

Le Loup de mer (pour deux personnes)

Loup entier, riz pilaf, ratatouille et sauce vierge

Whole sea bass, pilaf rice, ratatouille and beurre blanc sauce....110CHF

LES VIANDES MEAT

Le Tartare

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

Le Cochon

Poitrine de cochon confite, sucrose braisée, cacahuète, sauce charcutière twisté
Slow-cooked pork belly, braised sucrose, peanut, twist charcutière sauce....44CHF

Le Veau

Qasi de veau, pressé de choux pointu croquant, anchois, jus de veau infusé à la marjolaine
Veal rump, pressed crunchy pointed cabbage, kumquat and anchovies....48CHF

Le Canard

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

L'agneau

Carré d'agneau, poudre d'olives, tomates à la provençale, caviar d'aubergine fumé
Rack of lamb, black olive powder, black tomatoes, smoked eggplant caviar..54CHF

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



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

La côte qui donne le ton

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

menu enfant

CHILDREN'S menu

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

Les petites oreilles gourmandes
nature/ plain.....12CHF
avec sauce tomate/with tomato sauce....14CHF
avec sauce pesto/ with pesto sauce.....14CHF

Le Steak haché des costauds, frites
Chopped steak with fries....16CHF

Fish and chips des petits marins
Fish and chips.....22CHF

L'assiette de légumes des super héros
Portion of vegetables....9CHF

L'assiette de frites bien méritée
Portion of French Fries....12CHF



L'ÉCURIE

POUR LES GOURMANDS
FOR THOSE WITH A SWEET TOOTH

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



Le Snickers qui colle à la peau
Chocolat, beurre de cacahuète et caramel coulant
Chocolate, peanut butter and slow cooked caramel.16CHF

L'ananas plein soleil
Mousse d'ananas frais, fruits exotiques et citron vert
Fresh pineapple mousse with passion fruit and lime....16CHF



Le Café des indécis gourmands
Coffee with a selection of miniature desserts.....16CHF

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



Chef de Cuisine Nicolas Philiponet

L'ÉCURIE

LE REPÈRE DES ÉPICURIENS

**"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.**