# L'ÉCURIE


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

# 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

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




L'ÉCURIE

# 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, inspired by the chef...21chf

L'Œuf bien caché
Oeuf parfait en écrin d'oignon, anguille fumée, écume crémeuse
Perfect egg nestled in an onion, smoked eel, creamy foam ...22chf

La Pissaladière
Tatin d'échalotes confites, anchois et olives noires
Caramelized shallot tartlet
with anchovies and black olives....23chf

Le Gravlax
Gravelax de saumon laqué, raviole betterave et ricotta
Salmon gravlax, beetroot and ricotta ravioli ...24chf

Le tataki
Tataki de boeuf, oeuf confit, pickles de chanterelles, graines de moutarde
Beef tataki, confit egg yolk, pickled chanterelles, mustard seeds....25chf




L'ÉCURIE

# NOS SALADES

## OUR SALADS

VEGAN

Chô l'Artichaut

Artichaut, lentilles, haricots verts, grenade, échalotes et noisettes torréfiées
Artichoke, Lentils, green beans, pomegranate, shallots,and hazelnuts...32chf

La Sucrine des neiges

Chair de crabe des neiges, avocat, agrumes et sucrines, sauce ponzu
Snow crab meat, avocado, citrus fruits and baby gem lettuce and ponzu dressing...34chf




VEGAN

L'aubergine en robe rouge

Aubergine, vegan tzatzíki, pesto rosso harissa et noix de cajou torréfiées
Eggplant, vegan tzatziki, harissa pesto and roasted cashew nuts ....32chf

Le Potimaron

Potimaron rôti, poêlée de champignons, crémeux de parmesan
Roasted butturnut squash, sauteed mushrooms, cheese parmsean ...34chf

# LES PÂTES

## PASTA

Les tubes gourmands

Paccheri au confit de canard, émulsion cacio e pepe

Paccheri pasta, with duck confit, cheese emulsion.....36chf

Les Coquillettes de ma maman

Coquillettes au jambon blanc, vieux Gruyère et truffe noire

Coquillette pasta, ham, Swiss cheese and truffle.....39chf




# LES POISSONS

## FISH




La Saint-Jacques

Blanquette de noix de Saint-Jacques

Creamy scallops stew with rice.....47chf

La Langouste

Comme un pot-au-feu: langouste juste nacrée et son bouillon de crustacés

Like a stew: spiny Lobster, baby vegetables and clear sellfish broth...52chf

La Sole

Sole façon meunière, pommes de terre fondantes au miso, mini légumes, sauce duglérée

Sole Meunière, fondant potatoes miso sauce, small vegetables, duglérée sauce...58chf

Le Thon *(pour deux personnes)*

Côte de thon et sauce au poivre rouge de kampot

Tuna steak, with Kampot red pepper sauce ....140chf

500gr / 600gr, 2 personnes

L'ÉCURIE

# LES VIANDES
## MEAT

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

Tout est bon dans le Cochon
Poitrine de cochon confite, sucrine braisée, cacahuète, sauce charcutière twistée
Slow-cooked pork belly, braised baby gem lettuce, peanuts, charcutière sauce....44chf

La Cocotte qui ravigote
The Chef's stew....44chf

Le Ris de Veau
Crousti-fondant de ris de veau, topinambour, beurre noisette, sauce aux morilles
Crispy veal sweetbread, mashed jerusalem artichoke, morel sauce.....48chf

Le Pigeon
Pigeon désossé, endive violette braisée, jus à la diable aux airelles
Boneless pigeon, braised purple endive, spiced cranberry sauce..56chf

## T'AS FAIM OU BIEN?
## HUNGRY ARE YOU?




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

Le Porcelet
Epaule de Porcelet confite, pommes de terre grenailles, sauce charcutière
Confit suckling pig shoulder, roasted baby potatoes, charcutière sauce...130chf

La côte qui donne le ton
Côte de bœuf Tomahawk, pommes de terre grenailles, sauce au thym
Tomahawk rib of beef, roasted baby potatoes, thyme sauce..... 165chf
1kg / 1,2kg, 2 personnes

L'ÉCURIE

# menu enfant

## children's menu

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

Les petites coquillettes 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

Le filet de poisson blanc des petits marins, pâtes
white fish fillet with pasta.....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

Le riz au lait de notre enfance
Vanilla rice pudding...14chf

L'ile flottante
Soft meringue, vanilla custard, caramel sauce....15chf

Les profiteroles
Profiteroles, vanilla ice cream, chocolate sauce.16chf

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

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

**Chef de Cuisine Nicolas Philiponet**




L'ÉCURIE

L'ÉCURIE

*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.***