

## Pour Commencer / *Something To Start*

<p>Mousse au saumon fumé <i>Home-smoked salmon mousse</i></p> <p>Crumble de zestes d'oranges et d'aneth / Bavarois de céleri pomme / Gel de soja &amp; cardamome <i>Orange zest and dill crumble / Bavarois celery / soja &amp; cardamome gel</i></p>	24.00
<p>Œuf parfait <i>Perfectly cooked egg</i></p> <p>Joue de boeuf cuisson lente / oignons rouges / vinaigre Xérès <i>Slow cooking beef cheek / red onions / Xérès vinegar</i></p>	23.00
<p>Velouté de carottes <i>Carrot soup</i></p> <p>Burrata / anis étoilé / brunoise de carottes croquantes <i>Burrata / star anise / crunchy carrot brunoise</i></p>	22.00
<p>Foie gras de canard au torchon <i>Slow cooked duck goose liver</i></p> <p>Mokka / échalotes / sirop d'érables <i>Mokka / shallots / maple syrup</i></p>	29.00
<p>Croquettes de crevettes grises de la mer du Nord <i>Shrimp north Sea grey croquettes</i></p> <p>Citron grillé &amp; confit / salade frisée / persil frit <i>Grilled lemon &amp; confit / salad / fried parsley</i></p>	29.00
<p>Feuilleté aux champignons <i>Mushroom puff pastry</i></p> <p>Huile de persil / zestes de citron / oignons borettana caramélisé <i>Parsley oil / lemon zest / caramelized borettana onions</i></p>	26.00
<p>Salade Le Bistrot <i>"Le Bistrot" salad</i></p> <p>Sélection de salade de saison / légumes marinés / vinaigrette maison <i>Salad selection / pickled vegetables / homemade dressing</i></p>	15.00

## Nos plats / *Our Main Courses*

<p>Carré de veau cuisson rosé <i>Rack of veal loin</i></p> <p>Textures de betteraves rouges / réduction de balsamique / poudre de lard fumé <i>Red beetroot textures / balsamic reduction / smoked bacon powder</i></p>	61.00
<p>Côte de bœuf de Bourgogne (2 personnes) <i>Burgundy beef rib-eye (2 people)</i></p> <p>Légumes glacées / pommes de terre au beurre noisette / sauce au poivre <i>Glazed vegetables / potato with hazelnut butter / green pepper sauce</i></p>	129.00
<p>Filet de bar <i>Sea bass filet</i></p> <p>Gratiné de miso / tartare de tomates à la méditerranéenne / caviar d'aubergine <i>Gratin with miso / Mediterranean tomato tartare / eggplant caviar</i></p>	52.00
<p>Crunchy poularde à la façon Saltimbocca <i>Crunchy chicken filet in the Saltimbocca way</i></p> <p>Fromage blanc &amp; ciboulettes / riz sauté / céréales <i>Cream cheese &amp; chives / fried rice / cereals</i></p>	45.00
<p>Filet de bœuf Suisse <i>Swiss beef fillet</i></p> <p>Béarnaise Andalouse / pommes de terre au romarin / légumes de saison <i>Andalusian Béarnaise / rosemary potatoes / seasonal vegetables</i></p>	63.00
<p>Gnocchi maison aux épinards <i>Home made gnocchi with spinach</i></p> <p>Raisins Sultan / vieux fromage d'Alpage / brunoise de légumes <i>Sultan grapes / old Alpine cheese / brunoise of vegetable</i></p>	33.00

---

## Une Petite Douceur / *Something Sweet*

---

Sélection de fromages  
*Selection of cheeses* 19.00

Fromages d'ici et d'ailleurs / chutney de poire & oignon / pain aux fruits secs  
*Cheeses selection / pear & onion chutney / fruit and nut bread*

Tiramisu "Le Bistrot"  
*"Le Bistrot" tiramisu* 16.00

Abricot marinés / crumble de café / caramel au beurre salé  
*Marinated apricot / coffee crumble / salted butter caramel*

Poire "Belle-Hélène" revisitée  
*"Belle-Hélène" pear revisited* 17.00

Poire cuite au vins d'épices / crémeux de chocolat / glace amande  
*Pear cooked with spiced wine / chocolate / almond ice cream*

Crème brûlée au praliné  
*Praline Crème Brûlée* 13.00

Noisettes / vanille / glace cacahuètes  
*Hazelnuts / vanilla / peanut ice cream*

Flan au citron  
*Lemon flan* 15.00

Courge confite à la vanille / sorbet au yahourt / citron vert  
*Vanilla with pumpkin / yogurt sorbet / lime*

« Depuis ma tendre enfance au contact des grands chefs, j'ai toujours rêvé de faire de la cuisine mon métier. J'aime le voile de mystère qui entoure la création de chaque plat. Au Bistrot, je vous invite à savourer les meilleurs ingrédients d'ici et d'ailleurs, sublimés de ce petit twist qui les rend inoubliables. »

Bert De Rycker

  
LeBISTROT  
VERBIER • 2727M • LES ATTELAS

  
SAVEURS  
D'ALTITUDE

## Minérales / Soft Drinks

Eau minérale naturelle Sembrancher plate (3.3dl / 7.5dl) <i>Sembrancher natural still mineral water</i>	5.-	10.-
Eau minérale naturelle Sembrancher pétillante (3.3dl / 7.5dl) <i>Sembrancher natural sparkling mineral water</i>	5.-	10.-
Coca-cola (3.3dl)	5.-	
Coca-cola zéro (3.3dl)	5.-	
Fusetea citron ou pêche (3.3dl) <i>Fusetea ice tea lemon or peach</i>	5.-	
Fanta (3.3dl)	5.-	
Sprite (3.3dl)	5.-	
Iris jus de pomme naturel du Valais (2.5dl) <i>Iris natural apple juice from the Valais</i>	5.-	
Iris jus de tomate naturel du Valais (2.5dl) <i>Iris natural tomato juice from the Valais</i>	5.-	
Jus d'orange (2dl) <i>Orange juice</i>	4.50	

## Bières / Beers

Valaisanne Lager (3.3dl)	5.50	
Cardinal Blanche, bouteille (3.3dl) <i>Cardinal Blanche, bottled</i>	6.-	
Brooklyn IPA (3.3dl)	7.-	
Valaisanne White IPA (3.3dl)	7.-	
Feldschlössen sans alcool, bouteille (3.3dl) <i>Feldschlössen alcohol-free beer, bottled</i>	6.-	

## Cocktails / Cocktails

Aperol Spritz	14.-	
Campari Spritz	14.-	
Framboise Spritz <i>Raspberry Spritz</i>	14.-	

## Vins Blancs / White Wine

Fendant Les Fleurs, Domaines Rouvinez (3.75dl / 7.5dl)	19.-	36.-
Johannisberg Domaine de Ravanay, Domaines Rouvinez (1dl / 7.5dl)	5.80	52.-
Müller-Thurgau, AOC Thurgau (7.5dl)		49.-
Chardonnay AOC VS, Primus Classicus (1dl / 7.5dl)	7.50	51.-
Petite Arvine de Fully, Domaines Rouvinez (1dl / 7.5dl)	8.-	57.-
Sauvignon Blanc, Noble Contrée, Domaines Rouvinez (7.5dl)		59.-
Cuvée 1858 Blanc, Bonvins Les Domaines 1858 (1dl / 7.5dl)	12.-	86.-
Plantscher AOC VS, Chanton vins, Viège (7.5dl)		88.-

## Rosé & Vin Liqueureux / Rosé & Dessert Wine

Œil de Perdrix La Benjamine AOC VS, Bonvins les Domaines 1858 (1dl / 5dl)	4.50	21.-
Nez Noir Rosé, ass rosé Bio, Domaines Rouvinez (1dl / 7.5dl)	6.20	45.-
Château Puech-Haut argali rosé, La cave du Château (1dl / 7.5dl)	7.50	45.-
Château Puech-Haut argali rosé, La cave du Château (1.5L / 3L)	86.-	160.-

## Vins Rouges / Red Wine

Gamay Les Fleurs, Domaines Rouvinez (1dl / 3.75dl / 7.5dl)	5.50	21.-	39.-
Pinot Noir, Colline de Géronde, élevé en foudre Bio, Domaines Rouvinez (1dl / 7.5dl)	7.50		56.-
Syrah AOC Valais Barrique, Cave du Tunnel, 2020 (7.5dl)			51.-
Cabernet Sauvignon-Merlot AOC Valais barrique, Cave du Tunnel, 2020 (7.5dl)			52.-
Terre Vivante, ass rouge AOC VS, Gregor Kuonen, Salgesch (1dl / 7.5dl)	9.-		65.-
Syrah Grandmaître ass Barrique, Gregor kuonen, Salgesch (7.5dl)			68.-
Merlot Grandmaître, Gregor kuonen, Salgesch (7.5dl)			68.-
Cornalin Combe d'Enfer, Cave de la Rodeline, Fully (5dl / 7.5dl)		51.-	74.-
Sticto Sensus, Pinot Noir Barrique, Philippe Varone vins (7.5dl)			77.-
Château Haut-Beauséjour, Saint-Estèphe, 2015 (7.5dl)			87.-
Duas Quintas Tinto, Ramos Pinto, 2016 (7.5dl)			89.-
Cuvée 1858 Rouge, Bonvins Les Domaines 1858 (1dl / 7.5dl)	14.-		93.-
Cabernet Sauvignon Grandmaître barrique AOC VS, Gregor Kuonen, Salgesch (7.5dl)			119.-
Côte de Nuits-Village, Domaine de Hofmamann-Jayer 2018 (7.5dl)			94.-
Château Troplong Mondot, Saint-Emilion 1er Grand Cru classé B, 2018 (7.5dl)			260.-
Château Cos d'Estournel, Saint-Estèphe 2ème Cru classé 2018 (7.5dl)			420.-
Château Haut-Brion, Pessac-Léognan 1er Cru classé 2006 (7.5dl)			980.-

## Champagne et Mousseux / Champagne and Sparkling Wine

Brut du Valais Réserve, Cave du Tunel, Jacques Germanier, Conthey (7.5dl)			71.-
Champagne Deutz, Brut Classic, Aÿ, France (1dl / 7.5dl)	18.-		135.-
Champagne Deutz, Brut Rosé, Aÿ, France (7.5dl)			150.-
Champagne Deutz Blanc de Blanc 2017, Aÿ, France (7.5dl)			195.-
Champagne Deutz Brut Millésime 2015, Aÿ, France (1.5l)			290.-
Champagne Amour de Deutz Blanc de Blanc 2011, Aÿ, France (7.5dl)			360.-

## Boissons Chaudes / Hot Drinks

Café, espresso, ristretto / <i>Black americano, espresso, ristretto</i>	6.50		
Double espresso	7.50		
Renversé, cappuccino, latte macchiato / <i>White americano, cappuccino, latte macchiato</i>	8.50		
Chocolat chaud / <i>Hot chocolate</i>	7.50		
Thés, Comptoir Français du Thé / <i>Tea from the Comptoir Français du Thé</i>	6.50		

Darjeeling, Earl Grey, tilleul-menthe, verveine, camomille, gunpowder, thé vert citron  
 Darjeeling, Earl Grey, lime-mint, verbeina, chamomile, gunpowder tea, green tea lemon

## Spiritueux / Spirits

### Distillerie MORAND :

Abricotine® 43° - Williamine® 43° (2cl / 4cl) <i>apricot liquor - pear liquor</i>	8.-	10.-	
Douce d'abricot® 30° - Douce de Williamine® 30° - Douce de Coing® 30° (2cl) <i>apricot sweet liquor - pear sweet liquor - quince sweet liquor</i>	8.-		
Abricot sur fruit® - Framboise sur fruit® - Williamine sur fruit® (2cl) <i>fruit-infused apricot liquor - fruit-infused raspberry liquor - fruit-infused pear liquor</i>	8.-		
Alpine Vibes (2cl) - Vodka, Gin, Mexalp	8.-		
Verbier Gin (2cl)	10.-		
Cognac N°20 Réserve Spéciale, 1er Cru 43°, Cognac Grande Champagne AOC (2cl)	12.-		
Grappa unica da Ponte 10 ans 40°, Distilleria Andrea da Ponte (2cl)	9.-		
Génépi des Alpes 41% (2cl)	7.-		
Bailley's (2cl)	7.-		
Amaretto Disaronno (2cl)	7.-		
Calvalais, eau-de-vie de cidre du Valais (2cl)	7.-		
Vieille Prune V50P, Morin Père et Fils 41% (2cl)	14.-		