

- MENU -



LE CARREFOUR

BISTRONOMIE VALAISANNE - VERBIER

SUGGESTIONS DU *Chef*

TOUS LES JOURS

Des propositions de plats de saison
pour le plaisir de déguster autre chose !

voir le tableau

-

Everyday, seasonal dishes
for the pleasure to discover savor !

see the board



Menu du jour

LUNDI AU VENDREDI, UNIQUEMENT LE MIDI 20.-

From monday to friday, only for lunch

Bonjour,

Chaque jour notre Chef vous propose des plats mijotés, des suggestions de poissons et plein d'autres merveilles comme les champignons en été et la chasse en automne.

***Ici, tout est fait maison
Bon appétit !***



Every day our Chef offers you stewed dishes, fish suggestions and many other wonders such as mushrooms in the summer and meat from the hunt in autumn.

Everything is home made, enjoy your meal !

RÉSERVEZ NOTRE MAGNIFIQUE
SALLE DU BRACONNIER À L'ÉTAGE
POUR VOS **ANNIVERSAIRES, REPAS DE
FAMILLE ET RÉUNIONS POUR GROUPES**
JUSQU'À 40 PERSONNES.

RESERVE OUR MAGNIFQUE
ROOM OF THE POACHER ON THE FLOOR,
FOR YOUR BIRTHDAYS, FAMILY MEALS
AND MEETINGS FOR GROUPS / UP TO 40 PERSONS

ALLERGIES

Les personnes sujettes à des allergies sont priées de s'annoncer auprès de notre personnel de service.

Allergy sufferers are encouraged to report to our service personnel.

SPÉCIFICITÉS ALIMENTAIRES

Les symboles ci-dessous vous aident à vous orienter au travers de notre carte

The symbols below give you color indicia about the dishes



PLAT VÉGÉTARIEN /
VEGETARIAN



PLAT CONTENANT
DU PORC / PORK

RÉSERVATIONS

Téléphone > **+41 27 771 55 55**
Web > **lecarrefour.ch**



Parking

En été, parking
à proximité du restaurant



Bus

Notre restaurant est desservi
toutes les 30 min durant
la journée par le bus n° 1.



PETITS PLATS &
Entrées
VORSPEISEN /STARTERS

POTAGES AUX LÉGUMES FRAIS



11.- 17.-

Potage aux légumes frais, croûtons aux herbes et fromage du pays
Frische Gemüsesuppe, Croutons mit Kräutern und lokal Käse
Fresh vegetable Soup, Herb croutons and local cheese

POÊLÉE DE CHANTERELLES FRAÎCHES EN PERSILLADE

13.-

Pfifferling-Pfanne mit Petersilie
Stir-fried of fresh chanterelles and parsly

PETIT MILLE FEUILLES AUX CHAMPIGNONS FRAIS



15.-

PETIT MILLE FEUILLES AUX CHAMPIGNONS FRAIS ET FOIE GRAS POÊLÉ

19.-

Foie gras poêlé
Kleine Millefeuille mit frischen Pilzen - und gebratener Gänseleber
Small mille feuille with fresh mushrooms - order it with or without pan-fried foie gras

PETIT TATAKI DE BOEUF

15.-

Marinade asiatique à la coriandre fraîche, wakamé, pousses de saison
Kleine Tataki vom Rindfleisch, asiatische Marinade mit frischem Koriander,
Wakame-Algen und Saisonsprossen
Small beef Tataki, asian marinade with fresh coriander, wakame, season greens

ESCARGOTS AU GENEPI, BEURRE AUX HERBES

6p. 12- 12p. 22-

In Butter und Kräutern gratinierte Schnecken
Gratinated Snails, Genepi and herb butter



Salades

SALAT / SALAD

SALADE MÊLÉE



PETITES

10.-

GRANDES

19.-

Gemischter Salat / Mixed salad

SALADE VERTE



7.-

15.-

Grüner Salat / Green salad

SALADE CARREFOUR



18.-

26.-

Salade mêlée de saison, œufs, fromage, jambon, lardons et copeaux de parmesan
Gemischter Saisonsalat, Eier, Käse, Schinken, Speckstreifen und Parmesankäse
Mixed season salad, eggs, cheese, ham, diced bacon, shavings of Parmesan

SALADE DE CROTTIN DE CHÈVRE CHAUD AU MIEL DES MONTAGNES



28.-

Salat mit warmem runde Ziegenkäse an Berghonig,
Salad with warm Crottin goats cheese crottin cooked in honey

Spécial Valais

WALLISER SPEZIALITÄTEN / SPECIALITIES OF THE VALAIS

PLANCHETTE VALAISANNE



19.- 29.-

Viande séchée, jambon cru, lard, saucisson et fromage de Bagnes
Trockenfleisch, Rohschinken, Speck, wurst und Käse de Bagnes Dried meat,
cured ham, bacon, dried sausage and Bagnes cheese

PLANCHETTE DE VIANDE SÉCHÉE 19.- 29.-

Plättli mit Trockenfleisch / Planchette of dried meat

PLANCHETTE CHOIX DE FROMAGES 14.- 21.-

Käseplättli mit verschiedenem Käse
Planchette choice of cheese



THE LEGENDARY HOMEMADE RÖSTI!

PETITS

GRANDS

23.- 26.-

RÖSTI 'COL DES MINES'



28.- 33.-

Jambon grillé et sauce aux champignons frais
Rösti mit Gegrillter Schinken und frische Pilze
Grilled ham and fresh mushrooms sauce

29.- 34.-

RÖSTI 'CREBLET'



29.- 36.-

Médallions de biche
et sauce Café de Paris maison
Rösti, zarte Hirschkuh Medallions und
hausgemachter Café de Paris Sauce
Doe medallions with
home made Café de Paris sauce

28.-



25.-

Petit rösti maison,
Chanterelles poêlées
et sa sauce aux baies des bois
Small rösti, fried chanterelles and red
fruits sauce

SUPPLÉMENT SAUCE - ZUSÄTZLICHE PORTION SAUCE - SAUCE AVAILABLE AS A SUPPLEMENT - 4.-

And we spent
a long time
looking for it!

THE LEGENDARY HOME MADE RÖSTI - PROBABLY THE BEST ON THE HORIZON ...

From Bern and peasant origin, the rösti is a legendary and typical Swiss dish. The rösti is a fried mixture of grated potatoes with diced bacon.



Cheese!

KÄSEGERICHTE / CHEESE DISHES

FONDUE NATURE*

Fondue nature
Cheese Fondue plain



26.- / pers

FONDUE AUX TOMATES*

Servie avec pommes de terre
Tomaten-Fondue, serviert mit Kartoffeln
Cheese Fondue with tomato,
served with potatoes



28.- / pers

FONDUE AUX BOLETs*

Fondue mit Steinpilzen
Cheese Fondue
with boletus (mushrooms)



29.- / pers

FONDUE AUX CHANTERELLES

Fondue mit Pfifferlinge
Cheese Fondue
with chanterelle (mushrooms)



28.- / pers

*FONDUES, DÈS 2 PERS.

The Higher
you climb,
the better the
cheese



Suggestion

L'AVALANCHE, 31.-

DIE LAWINE, THE AVALANCHE

Choix de fromages crémeux fondus en marmite
Pommes de terre, viande séchée et jambon cru du Valais -
Testez ce plat ! C'est une recette typique de notre restaurant !

Feinste Weichkäse im Pfännchen geschmolzen, mit Kartoffeln,
Trockenfleisch und Walliser Rohschinken. Hausspezialität!

Choice of creamy cheese melted in a cassiolette, potatoes, dried meat and
cured ham of the Valais. Try it, this is a speciality of our restaurant !

Grillades

SUR PIERRE
CHAUDE

GRILLADEN AUF HEISSEM STEIN /
GRILLED MEATS ON HOT STONE

FILET DE BOEUF, COEUR DE FILET 200 GR. 55.-

Rindsfilet / Beef fillet, Heart of fillet

ENTRECÔTE DE BOEUF, FAUX-FILET 200 GR. 42.-

Rindfleisch-Entrecôte
Sirloin of beef

ENTRECÔTE PARISIENNE, ENTREMÊLÉE ET GRASSE 300 GR. 42.-

Entrecôte Parisienne (durchzogenes Fleisch)
Entrecôte Parisienne, marbled

FILET DE BICHE, ULTRA TENDRE ET FIN 200 GR. 55.-

Sehr zartes Hirschkuh Filet / Very tender and lean hind fillet

SUPPLÉMENT SAUCE - ZUSÄTZLICHE PORTION SAUCE - SAUCE SUPPLEMENT 4.-

SUPPLÉMENT GARNITURE - FILLING SUPPLEMENT 8.-

**NOS VIANDES SONT SERVIES AVEC
3 SAUCES MAISON. FRITES, RÔSTI, TAGLIATELLES OU
LÉGUMES FRAIS, À CHOIX.**

Unser Fleisch wird mit 3 hausgemachten Saucen serviert.
Als Beilage stehen Pommes-Frites, Rösti oder frisches Gemüse zur Auswahl.

Our meats are served with 3 home made sauces.
French fries, rösti or fresh vegetables to choose from.

IMPORTANT

À l'intérieur, veuillez ne pas utiliser le poivre en contact avec la pierre chaude. Merci.
Bitte keinen Pfeffer direkt auf die heiße Steinplatte streuen.
When eating indoors do not put pepper on the hot stone. Thank you.

PROVENANCE DE NOS VIANDES : SUISSE - ARGENTINE- NEW-ZÉLANDE-AUTRICHE

LES PLATS

Bistronomes

«THE BISTRONOME DISHES»

GRAND TATAKI DE BOEUF

32.-

Marinade asiatique à la coriandre fraîche, wakamé et pousses de saison
Tataki vom Rindfleisch, asiatische Marinade mit Koriander, Wakame-Algen und Saisonsprossen
Small beef Tataki, Asian marinade with fresh coriander, wakame and season greens

SAUTÉ DE BOEUF, SAUCE BRÉSILIENNE AUX POIVRONS

28.-

Servi avec tagliatelles fraîches
Rührgebratenes Rindfleisch, brasilianischer sauce mit Paprikaschoten und frisch tagliatelle
Stir-fried beef with brazilian sauce with peppers and fresh tagliatelle

OSSO BUCCO ALLA GREMOLATA, POLENTA GRILLÉE

38.-

Osso Bucco with gremolata (italian sauce with parsley, garlic and lemon) and roasted polenta
Osso bucco mit gremolata (italienische Sauce aus Petersilie, Knoblauch und Zitrone)
und gerösteten Polenta

Végétariens

MARMITE DE LÉGUMES AU CURRY VERT & TOFU POÊLÉ



29.-

Gemüse Eintopf in grünem Curry und gebratenem Tofu
Pot of green Curried vegetables with fried Tofu

RAVIOLIS 'CLOVIS' AU FROMAGE AFFINÉ DE VERBIER



28.-

Garnis de petites Chanterelles
Raviolis «Clovis» mit Verbier Veredelter Käse und chanterelles
Raviolis «Clovis» with refined cheese of Verbier and small chanterelles

TAGLIATELLES AUX CHAMPIGNONS FRAIS À LA CRÈME



30.-

Garnies de petites Chanterelles
Tagliatelle mit Pilz-Sahne-Sauce
Tagliatelles with fresh mushrooms and cream

TAGLIATELLES 'NAPOLITAINE'



23.-

Sauce maison aux tomates fraîches, parmesan
Tagliatelle, frische Hausgemachte Tomatensauce
Tagliatelle, fresh home-made tomato sauce, parmesan cheese

DISCOVER
AND
ENJOY!

BISTRONOMIE.

FAIT-MAISON
ET GÉNÉROSITÉ
AUTHENTISME
ET CRÉATIVITÉ,
FRAÎCHEUR ET QUALITÉ
DES PRODUITS
...



P'tits Loups

FÜR DIE KINDER / FOR THE CHILDREN

MINI STEAK HACHÉ PUR BŒUF
POMMES FRITES OU MINI RÖSTI OU TAGLIATELLES 16.-

Mini gehacktes Rindersteak – Pommes-Frites oder Mini-Rösti oder Tagliatelle
Mini ground beef steak – French fries or mini rösti or tagliatelle

BLANC DE POULET GRILLÉ À LA PLANCHÀ,
POMME FRITES OU MINI RÖSTI OU TAGLIATELLES 16.-

Gegrillte Hühnerbrust – Pommes-Frites oder Mini-Rösti oder Tagliatelle
Plancha grilled chicken breast – French fries or mini rösti or tagliatelle

JAMBON DU PAYS,
POMMES FRITES OU MINI RÖSTI OU TAGLIATELLES 16.-

Schinken – Pommes-Frites oder Mini-Rösti oder Tagliatelle
Local boiled ham – French fries or mini rösti or tagliatelle

TAGLIATELLES 'NAPOLI', SAUCE TOMATE MAISON 15.-

Tagliatelle «Napoli», Haussauce / Tagliatelle «Napoli», home made tomato sauce

TAGLIATELLES NATURE AU BEURRE 10.-

Tagliatelle natur mit Butter / Tagliatelle with butter

MINI RÖSTI NATURE 13.-

Berner Rösti natur / Plain Bernese Rösti

PORTION DE POMMES FRITES 12.-

Portion Pommes-Frites / Portion of French fries

ENJOY
THE SUN ... !



LES METS ENFANTS

CONSOMMÉS PAR DES ADULTES, + 5.-

CHILDREN'S FOOD CONSUMED BY ADULTS, + 5.-



Douceurs

DESSERT / DESSERTS

VERMICELLES DE MARRON

14.-

Meringue de Gruyère et crème double de Gruyère
Vermicelles mit Gruyère-Meringue, Gruyère Doppelrahm
Chesnut Vermicelli and Gruyère meringue, Gruyère double cream

MOELLEUX AU CHOCOLAT FONCÉ

14.-

Et son coulis aux fruits rouges, glace vanille et crème de Gruyère
Schokoküchlein aus dunkler Schokolade mit einer Glasur aus gesalzenem Karamell und Vanilleeis
Dark chocolate sponge cake with vanilla ice cream, cream from Gruyere and salted caramel coulis

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE DE MADAGASCAR

14.-

Gebrannte vanille Crème
Crème brûlée with Madagascar Vanilla

TARTE AUX FRUITS DU JOUR DE NOTRE PÂTISSIER

8.- à 10.-

Früchtekuchen des Tages aus unserer Konditorei
Daily fruit tarts from our pastry chef

TARTE TATIN MELODY, SPÉCIALITÉ MAISON

Best
Seller

16.-

Glace vanille et crème de Gruyère
Tarte Tatin MELODY «Hauspezialität», Vanille Eis und Gruyère Doppelrahm
Tart Tatin MELODY, Home made speciality, Vanilla ice cream and Gruyère cream

HEY!

EN ACCOMPAGNEMENT
DE NOS DESSERTS,
NOUS VOUS SUGGERONS
UN BON DIGESTIF !



BOULES DE GLACE

COMPOSE YOUR ICE CREAM

VANILLE, FRAISE, CAFÉ, CHOCOLAT, CARAMEL 4.-
CITRON, ABRICOT, POIRE, GENÉPI

Vanille, Erdbeer, Kaffee, Schokolade, Caramel, Zitrone, Aprikose, Birne, Genepi
Vanilla, Strawberry, Coffee, Chocolate, Caramel, Lemon, Apricot, Pear, Genepi (alpine flowers)



SAUCE CHOCOLAT MAISON 2.-

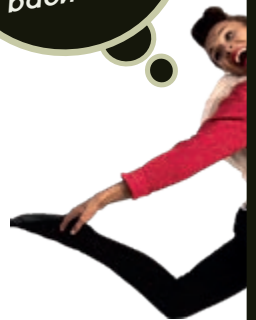
Dazu Schokoladensauce nach Art des Hauses
Homemade chocolate sauce



CRÈME CHANTILLY 2.-

Zusatz Schlagsahne
Whipped cream

STRESSED is
DESSERTS
spelled
backward



Les coupes

COUPE DANEMARK 13.-

Glace vanille, sauce chocolat maison et crème chantilly
Vanilleeis mit heisser Schokoladensauce und Rahm
Vanilla ice cream with chocolate sauce and cream

CAFÉ GLACÉ 13.-

Glace au café, ristretto et crème chantilly
Kaffeeeis mit Kaffee und Rahm /
Coffee ice cream, ristretto and whipped cream

SORBET ABRICOT 13.-

Sorbet à l'abricot avec alcool d'abricot
Aprikosesorbet mit Abricotine
Apricot sorbet with apricot eau-de-vie

SORBET WILLIAMS 13.-

Sorbet à la poire avec alcool de poire
Birnsorbet mit Williamine
Pear sorbet with pear eau-de-vie

SORBET GENÉPI 13.-

Sorbet genépi avec alcool de genépi
Genepisorbet mit Genepialkohol
Genepi (alpine flowers) sorbet with genepi eau-de-vie

LE COLONEL 13.-

Sorbet citron et vodka
Zitronensorbet mit Vodka
Lemon sorbet and vodka

Boissons

HEISSE UND KALTE GETRÄNKE / HOT AND COLD DRINKS /

BIÈRE

	2 dl	3 dl	5dl	1l
Bière pression, valaisanne spéciale	3.9	4.7	7.4	
Bière sans alcool, bouteille 33cl		5.4		
Bière blanche pression, Siervoise	4.2	5.3	8.3	
Bière Brewdog IPA 33cl		7.-		

CIDRE

Magners, bouteille 33cl	6.5
-------------------------	-----

MINÉRALE

Coca-Cola / Fanta / Sprite / Thé froid	3.7	4.5	6.2	
Etanche-soif	3.7	4.5	6.5	
Eaux minérales gazeuses ou plates		4.4	6.2	11.-
San Pellegrino			6.6	
Coca zero, Sinalco, Ramseier (bouteille)		5.-		
Jus de fruits : pomme, poire, abricot, ananas, pamplemousse, tomate	5.-			

THÉ CAFÉ

Café /Expresso / Ristretto / Thé noir	4.-	
Renversé / Cappuccino	4.7	
Café double / Double expresso	6.-	
Chocolat / Ovomaltine chaud	4.5	
Chocolat viennois / Café viennois	6.5	
Choco rhum	7.5	
Irish coffee / Café Carrefour	14.-	

CARAFE D'EAU
KARAFFE WASSER
CARAFE OF WATER 3.-

Sans autres consommations
la carafe d'eau est facturée
Ohne Konsumation wird
die Karaffe Wasser verrechnet
Free unless no other drinks
are consumed

Apéritifs & DIGESTIFS

APERITIF & SPIRIT DRINKS

	2 cl	4cl
Williamine / Abricotine / Moitié-moitié	6.-	
Grappa	6.-	
Pomme / Lie / Marc / Kirsch	6.-	
Grappa Montalcino	10.-	
Armagnac	12.-	
Calvados	8.-	
Génépi / Pruneau / Fernet / Jägermeister	6.-	
Amaretto / Vieille prune	6,5	
Cointreau / Grand Marnier / Sambucca	6.5	
Bailey's / Kalhua		8.-
Suze / Pastis / Campari		6.-
Martini / Porto		6.-
Shot (Tequila / Sambucca)	6.-	
Gin / Vodka / Rhum		12.-
Gin Tonic / Vodka orange		13.-
Cognac VSO Bisquit	10.-	
Cognac VSO Rémy Martin	12.-	
Cognac XO	17.-	
Whisky Jameson	6,5	11.-
Whisky de marque	14.-	17.-
Spritz Aperol	12.-	

LOOKING
FOR
THE SPIRIT

...





CRU AU VERRE

Vin blanc

Fendant	1DL 4.5
Petite Arvine	8.-
Johannisberg	5.5
Prosecco Italie (pétillant)	7.-

Vin rosé du valais

Dôle blanche	5.-
--------------	-----

Vin rouge valaisan

Gamay	4.5
Pinot Noir	5.5
Syrah du Valais	8.-
Assemblage noble valaisan	9.-

...
NO GREAT
STORY EVER
STARTED WITH
A SALAD !



All
ROADS
- LEAD -
TO THE MONTAINS

- HAPPY TO SEE YOU AGAIN -

WWW.LECARREFOUR.CH

