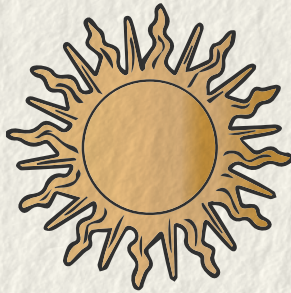


2024-2025

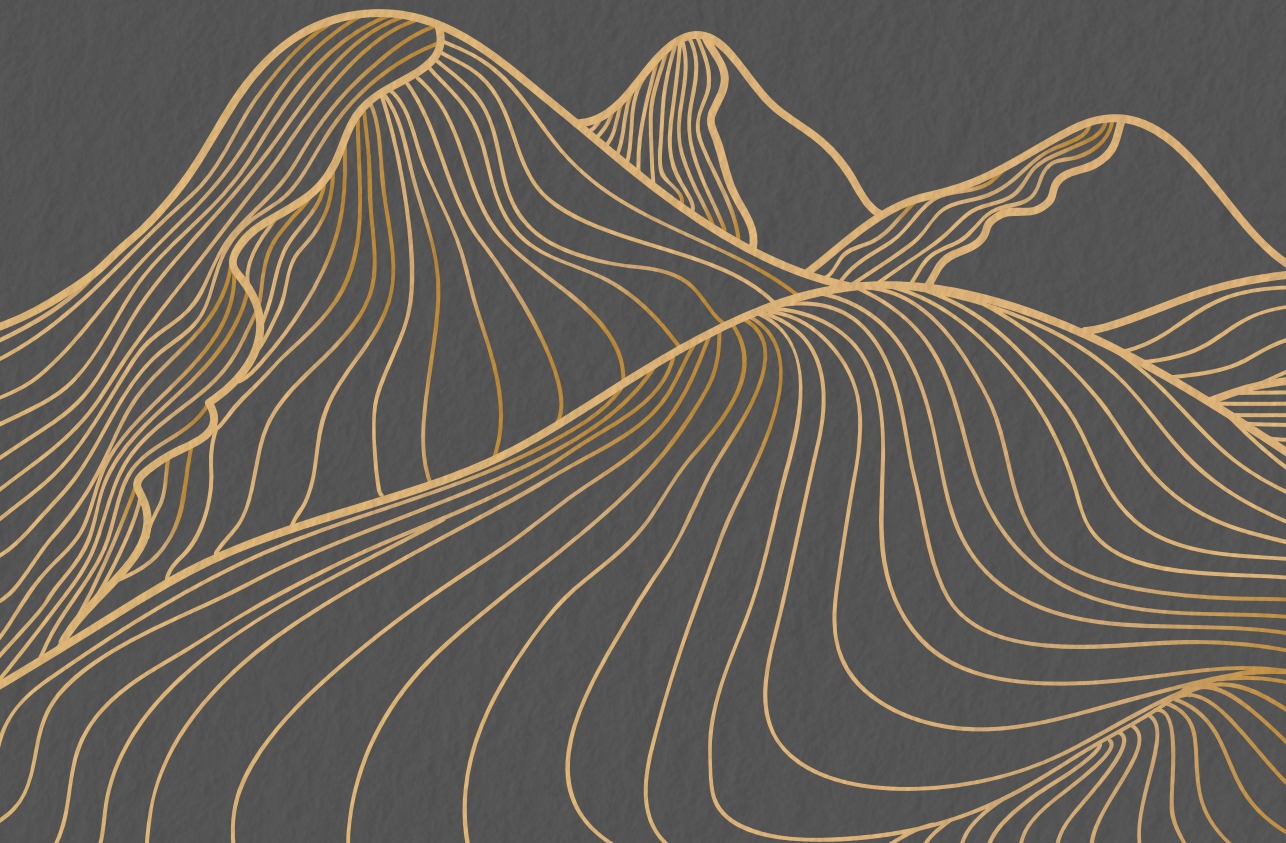


LE CARREFOUR

BISTRONOMIE VALAISANNE VERBIER



Bienvenue
Welcome
Willkommen



Commentaires et réclamations

Si quelque chose devait vous contrarier lors de votre passage au Carrefour, nous vous serions reconnaissants de nous le transmettre ici et maintenant. Vous nous donnerez ainsi la possibilité de tenir compte de votre critique et de faire le nécessaire pour vous satisfaire et continuer à vous compter parmi nos clients.

Nous ne prendrons plus aucune position en ce qui concerne des réclamations ultérieures ou publiques (réseaux sociaux)

Tout le staff du restaurant vous souhaite de passer un agréable moment en notre compagnie.

La direction vous en remercie d'avance.

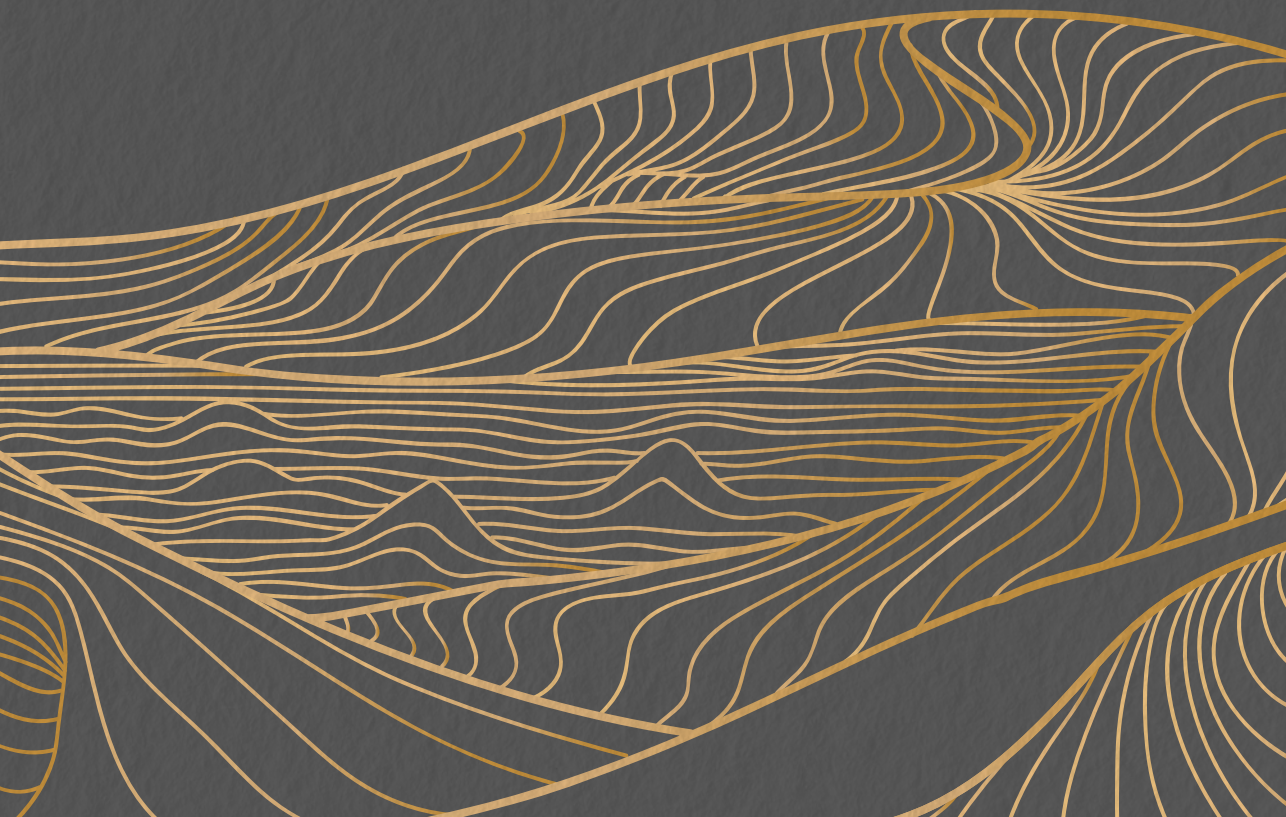
Complaints

If something went wrong during your visit to Le Carrefour please let us know directly. This gives us the opportunity to deal with your criticism immediately with the aim of ensuring that you leave the restaurant happy. We always give our best so that you may have the best experience with us.

We do not comment public complaints via the social media. All the staff of the restaurant wishes you to spend a pleasant moment in our company.

The management thanks you in advance.

Thank you.



Bonjour,

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

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



Réservez notre magnifique salle du Braconnier à l'étage pour vos anniversaires, repas de famille et réunions pour groupes jusqu'à 40 personnes.

Hello,

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 !**



Reserve our magnifique room of the poacher on the floor for your birthdays, family meals and meetings for groups up to 40 persons

Prenez Take
LE BUS ! THE BUS !



ALLERGIES / ALLERGY

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.

RÉSERVATIONS / BOOKING

Réservez votre table en ligne
Book your table online

LECARREFOUR.CH

MIDI > 1^{er} service à 12h00
> 2^{ème} service dès 14h00
SOIR > arrivée selon votre
convenance

INFOS



PLAT SANS/WITHOUT
GLUTEN

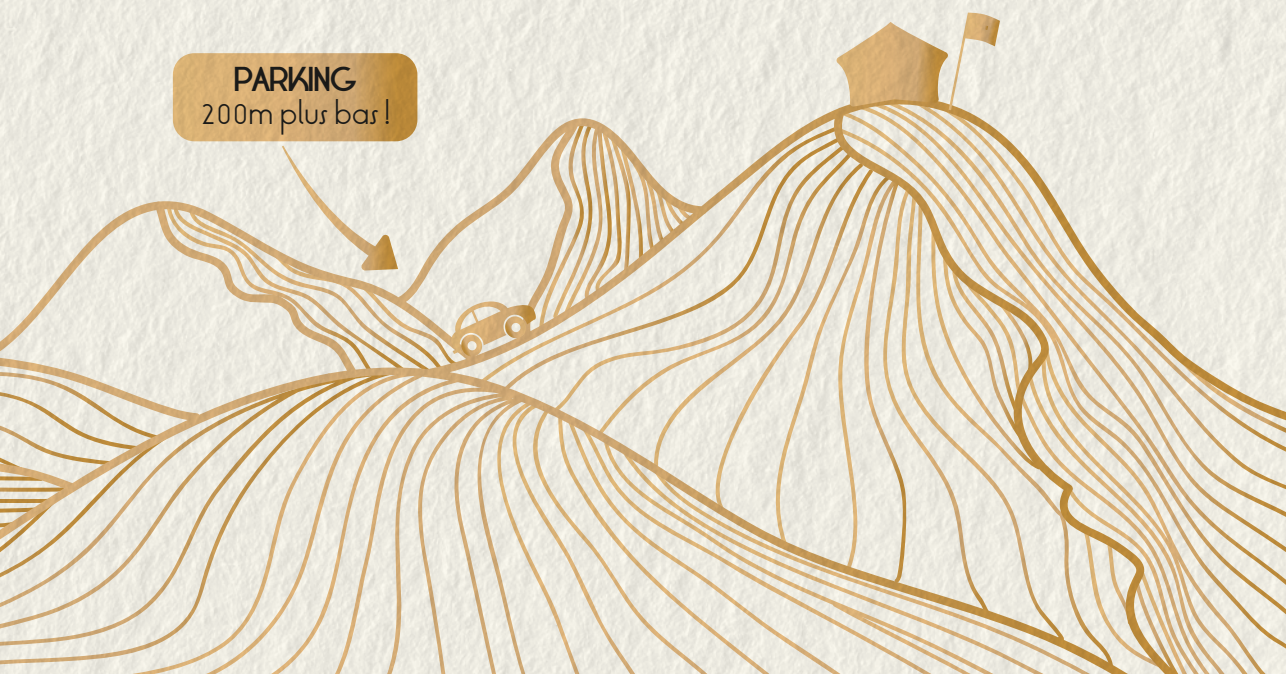


PLAT CONTENANT
DU PORC/PORK



PLAT VÉGÉTARIEN /
VEGETARIAN

PARKING
200m plus bar!



PETITS PLATS & *Entrées* VORSPEISEN / STARTERS

ESCARGOTS GRATINÉS BEURRE AUX HERBES

6p. 13.- 12p. 24.-

In Butter und Kräutern gratinierte Schnecken
Gratinated snails with herb butter

PETIT MILLE FEUILLE AUX CHAMPIGNONS FRAIS ET FOIE GRAS POÊLÉ



29.-

Kleine Millefeuille mit frischen Pilzen und gebratener Gänseleber
Small mille feuille with fresh mushrooms and pan-fried foie gras

PETIT POKE BOWL QUINOA ET SAUMON GRAVLAX

20.-

Quinoa multicolore, saumon gravlax, avocat et jeunes pousses
Mehrfarbige Quinoa, Graved Lachs, Avocado und junge Sprossen
Multicoloured quinoa, gravlax salmon, avocado and baby greens

PETIT TATAKI DE BOEUF

22.-

Marinade asiatique à la coriandre fraîche, wakamé et jeunes pousses
Kleine Tataki vom Rindfleisch, asiatische Marinade mit frischem Koriander,
Wakame-Algen und Sprossen
Small beef tataki, asian marinade with fresh coriander, wakame and young shoots

Potages SUPPEN / SOUPS

POTAGE AUX LÉGUMES FRAIS

12.- 20.-

Potage aux légumes frais, croûtons aux herbes et fromage râpé
Frische Gemüsesuppe, Croutons mit Kräutern und geriebener Käse
Fresh vegetables soup, herb croutons and grated cheese

POTAGE DU BERGER

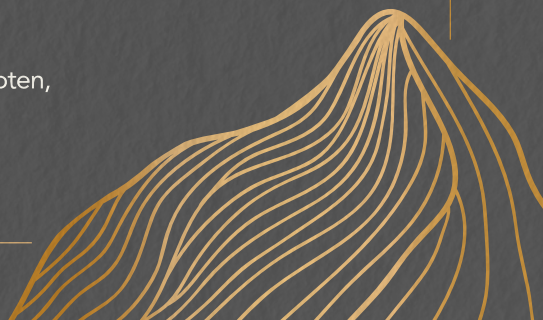
26.-

Potage aux légumes, croûtons aux herbes et tomme fondante immergée
Frische Gemüsesuppe, Croutons mit Kräutern und käse aus der Region
Shepherd soup with vegetables, herb croutons and submerged melting
tomme

SOUPE GOULASCH DU PATRON

18.- 28.-

Emincé de boeuf, pommes de terre, poivrons,
oignons, croûtons aux herbes, paprika
Geschnetztes Rindfleisch, Kartoffeln, Paprikaschoten,
Zwiebeln, Kräutercroutons, Paprika
Beef shavings, potatoes, peppers, onions,
herb croutons, paprika



Salades

SALAT / SALAD

petites

GRANDES

SALADE MÊLÉE

Gemischter Salat
Mixed salad

8.-

16.-

SALADE VERTE

Grüner Salat
Green salad

6.-

14.-

SALADE CARREFOUR

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

21.-

30.-

SALADE DE ROULEAUX DE PRINTEMPS

Salade mēlée, rouleaux de printemps et sauce aigre-douce
Gemischter, Frühlingsrollen und süss-saure Sauce
Mixed salad, spring rolls with sweet and sour sauce

20.-

29.-

SALADE DE CROTTIN DE CHÈVRE CHAUD AU MIEL DES MONTAGNES

Salat mit warmem runde Ziegenkäse an Berghonig
Salad with hot goat cheese cooked in honey

23.-

32.-

Spécial Valais

WALLISER SPEZIALITÄTEN / SPECIALITIES OF THE VALAIS

PLANCHETTE VALAISANNE

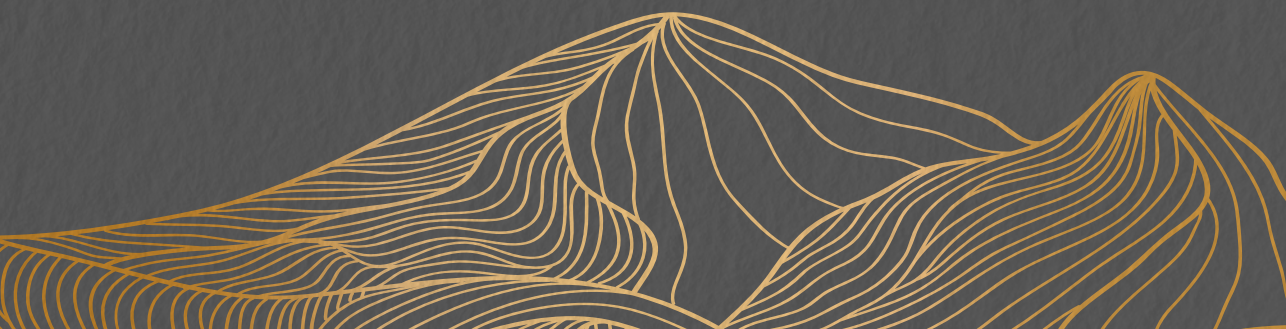
20.- 32.-

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

20.- 32.-

Plättli mit Trockenfleisch
Planchette of dried meat



Röstis

MAISON

RÖSTI 'BACOMBE'



30.-

Avec 2 oeufs et lard grillé
Rösti mit 2 Spiegeleier und gegrilltem Speck
Rösti with 2 eggs and grilled bacon

RÖSTI 'COL DES MINES'



37.-

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

RÖSTI 'HEIDI'



31.-

Saucisse de veau grillée
et sauce aux oignons
Rösti mit Kalbsbratwurst
und Zwiebelsauce
Grilled veal sausage and onions sauce

RÖSTI 'VÉGÉ'



29.-

Légumes poêlés et fromage de Bagnes froid
Geschmortes Gemüse mit kalte Bagnes Käse
Braised vegetables with cold Bagnes cheese

Best
Seller

RÖSTI 'CREBLET'



39.-

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

SUPLÉMENT SAUCE - ZUSÄTZLICHE PORTIONSAUCE - SAUCE AVAILABLE AS A SUPPLEMENT - 5.-

Röstis, la légende

PROBABLEMENT LES MEILLEURS À L'HORIZON ...
THE LEGENDARY HOME MADE RÖSTI - PROBABLY THE BEST ON THE HORIZON..

D'origine bernoise et paysanne, le rösti est un plat légendaire typiquement suisse. Le rösti est une galette de pommes de terre râpées et grillées avec lardons.

Die Rösti ist ein typisches Schweizer Gericht aus Bern und hat einen bäuerlichen Ursprung. Die Rösti ist ein gebratener facher Fladen aus geräffelten gekochten oder rohen Kartoffeln und Speckwürfeln.

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

CROÛTE AU FROMAGE NATURE



25.-

Käseschnitte nature
Plain cheese on toast

CROÛTE COMPLÈTE, OEUF ET JAMBON



29.-

Käseschnitte komplett, mit Ei und Schinken
Full cheese with egg and ham on toast

FONDUE NATURE*

Fondue nature
Cheese Fondue plain

28.- / pers

FONDUE AUX TOMATES*

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

31.- / pers

FONDUE AUX CHANTERELLES*

Fondue mit Pfifferlinge
Cheese Fondue with chanterelle (mushrooms)

30.- / pers

FONDUE AUX BOLETS*

Fondue mit Steinpilzen
Cheese Fondue with boletus
(mushrooms)

31.- / pers



* Toutes nos fondues sont
végétariennes
et dès 2 personnes.

Best
Seller

L' AVALANCHE

34.-

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 cassolette, 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 BICHE, TRÈS TENDRE ET FIN 200GR. 59.-

Sehr zartes Hirschkuh Filet
Very tender and lean hind fillet

ENTRECÔTE DE BOEUF, FAUX-FILET 200GR. 50.-

Rindfleisch-Entrecôte, Herzen Filet
Sirloin of beef

ENTRECÔTE PARISIENNE, ENTREMÊLÉE ET GRASSE 300GR. 53.-

Entrecôte Parisienne (durchzogenes Fleisch)
Entrecôte Parisienne, marbled

FILET DE BOEUF, COEUR DE FILET 200GR. 60.-

Herz von Rinderfilet
Heart of beef tenderloin

SUPPLÉMENT SAUCE - ZUSÄTZLICHE PORTION SAUCE - SAUCE SUPPLEMENT 5.-
SUPPLÉMENT GARNITURE - ZUSÄTZLICHE BEILAGE - FILLING SUPPLEMENT 8.-

NOS VIANDES SONT SERVIES
AVEC 3 SAUCES MAISON.

FRITES, RÖSTI 🐷, TAGLIATELLES
OU LÉGUMES FRAIS, À CHOIX.

Unser Fleisch wird mit
3 Haussaucen serviert.

Pommes Frites, Rösti 🐷,
Tagliatelle oder frisches
Gemüse nach Wunsch

Our meats are served
with 3 home made sauces.

French fries, rösti 🐷 or fresh
vegetables to choose from.

PROVENANCE DE NOS VIANDES : SUISSE - AUSTRALIE - NEW-ZÉLANDE

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.

Les *Bistronomes* THE "BISTRONOME" DISHES

CURRY ROUGE AUX LÉGUMES ET NOUILLES DE RIZ 30.-

Rotes Curry mit Gemüse und Reismudeln
Red Curried vegetables with rice noodles

POKE BOWL QUINOA ET SAUMON GRAVLAX 34.-

Quinoa multicolore, saumon gravlax, avocat et jeunes pousses
Mehrfarbige Quinoa, Graved Lachs, Avocado und junge Sprossen
Multicoloured quinoa, gravlax salmon, avocado and baby greens

GRAND TATAKI DE BOEUF 37.-

Marinade asiatique à la coriandre fraîche, wakamé et jeunes pousses
Tataki vom Rindfleisch, asiatische Marinade mit frischem Koriander, Wakame-Algen und Sprossen
Beef Tataki, asian marinade with fresh coriander, wakame, and young shoots

SAUCISSE DE VEAU GRILLÉE ROYALE 28.-

Moutarde à l'ancienne et pommes frites
Kalbwurst vom Grill, Senf und Pommes Frites
Grilled veal sausage, mustard and french fries

Pâtes TEIGWAREN / PASTA

TAGLIATELLES AUX CHAMPIGNONS FRAIS À LA CRÈME 34.-

Tagliatelle mit frischen Pilzen und Rahm
Tagliatelle with creamy fresh mushrooms sauce


TAGLIATELLES 'BOLOGNAISE', SAUCE MAISON TOMATE, VIANDE DE BOEUF ET PARMESAN 28.-

Tagliatelle «Bolognaise», Haussauce, Tomaten, Rindfleisch und Parmesankäse
Tagliatelle «Bolognese», home made, tomato, beef sauce and Parmesan cheese

SUPPLÉMENT SAUCE - ZUSÄTZLICHE PORTION SAUCE - SAUCE SUPPLEMENT - 5.-

P'tits Loups

FÜR DIE KINDER / FOR THE CHILDREN

MINI STEAK HAGHÉ 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 PLANCHA,
POMMES FRITES, 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 

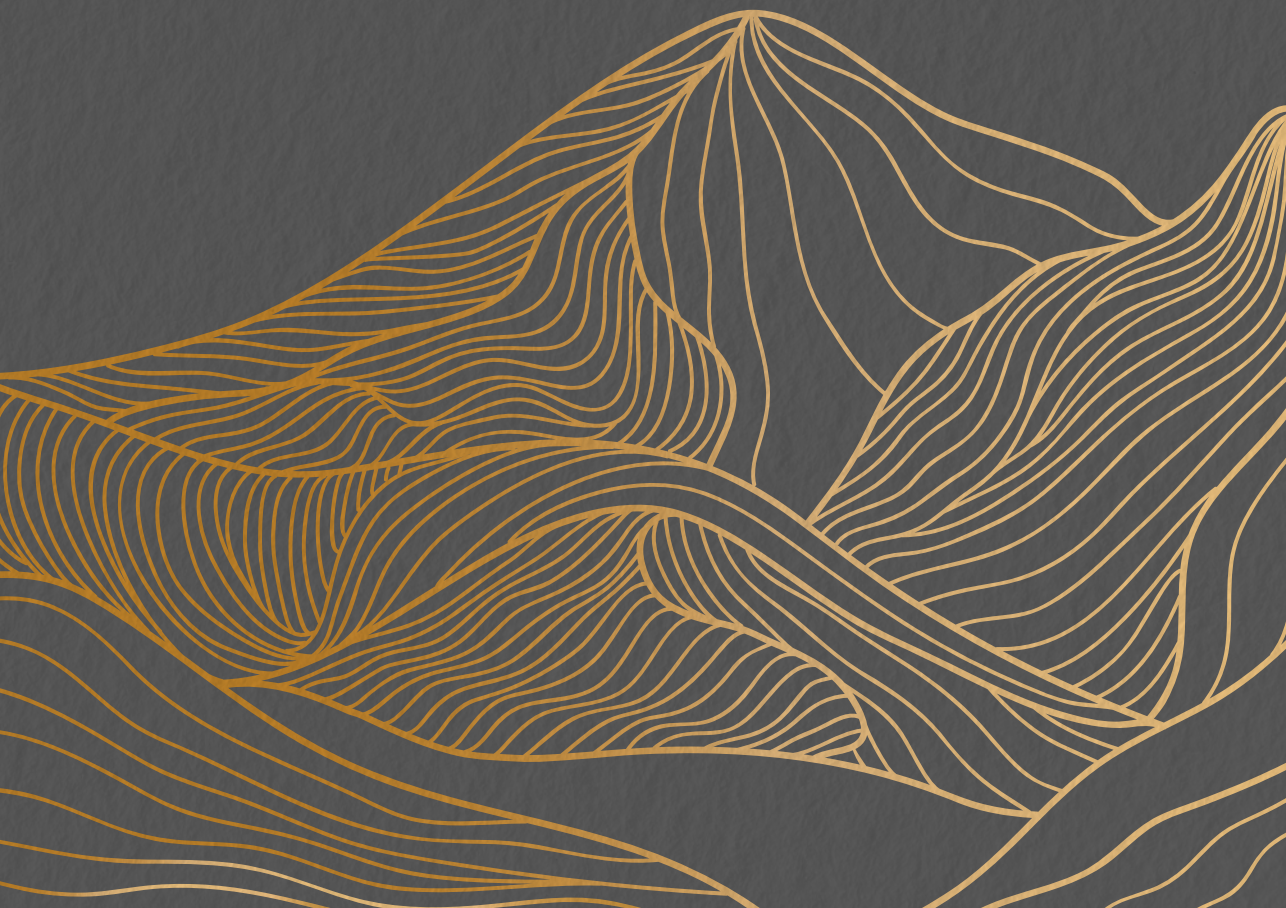
16.-


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

TAGLIATELLES 'BOLOGNAISE' MAISON,
TOMATES, VIANDE DE BOEUF ET PARMESAN

16.-

Tagliatelle «Bolognaise» Haussauce, Tomaten, Rindfleisch und Parmesankäse
Tagliatelle «Bolognese» home made, tomatoes, beef sauce and Parmesan cheese




TAGLIATELLES NATURE AU BEURRE  10.-


Tagliatelle natur mit Butter
Tagliatelle with butter

TAGLIATELLES AUX CHAMPIGNONS FRAIS À LA CRÈME 16.-

Tagliatelle mit frischen Pilzen und Rahm
Tagliatelle with creamy fresh mushrooms sauce

MINI RÖSTI NATURE  13.-

Berner Rösti natur
Plain Bernese Rösti

PORTION DE POMMES FRITES  12.-

Portion Pommes Frites
Portion of french fries

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
Dunkler Schokoladenkuchen mit Beeren-Coulis, Vanille Eis, Gruyère Doppelrahm
Dark chocolate sponge cake with vanilla ice cream, cream from Gruyère and red fruit 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

dès 7,00

Früchtekuchen des Tages aus unserem Konditorei
Fruit pie of the day from our pastry chef

TARTE TATIN MELODY, SPÉCIALITÉ MAISON

Best
Seller

16.-

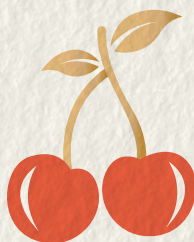
Glace vanille et crème de Gruyère
Tarte Tatin MELODY «Hauspezialität», Vanille Eis und Gruyère Doppelrahm
Tart Tatin MELODY, home made speciality, Vanilla ice cream and Gruyère cream

CAFÉ GOURMAND

14.-

Gourmet-Kaffee
Coffee served with petit-fours

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



Glace

COMPOSE YOUR ICE CREAM

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



Vanille, Erdbeer, Kaffee, Schokolade, Pistazie, Caramel, Genépi, Zitrone, Aprikose, Birne
Vanilla, Strawberry, Coffee, Chocolate, Pistachio, Caramel, Genépi, Lemon, Apricot, Pear



SAUCE CHOCOLAT MAISON 2.-
Dazu Schokoladensauce nach Art des Hauses
Homemade chocolate sauce



CRÈME CHANTILLY 2.-
Zusatz Schlagsahne
Whipped cream

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
Eiskaffe mit Kaffee und Schlagsahne
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
Birnesorbet mit Williamine
Pear sorbet with pear eau-de-vie

COUPE GENÉPI 13.-

Glace au genépi avec alcool de genépi
Genépi-eis mit Genépi-alkohol
Genépi ice cream with genépi eau-de-vie

LE COLONEL 13.-

Sorbet citron et vodka / Zitronesorbet mit Vodka
Lemon sorbet and vodka

Wine ? YES!

CRU AU VERRE

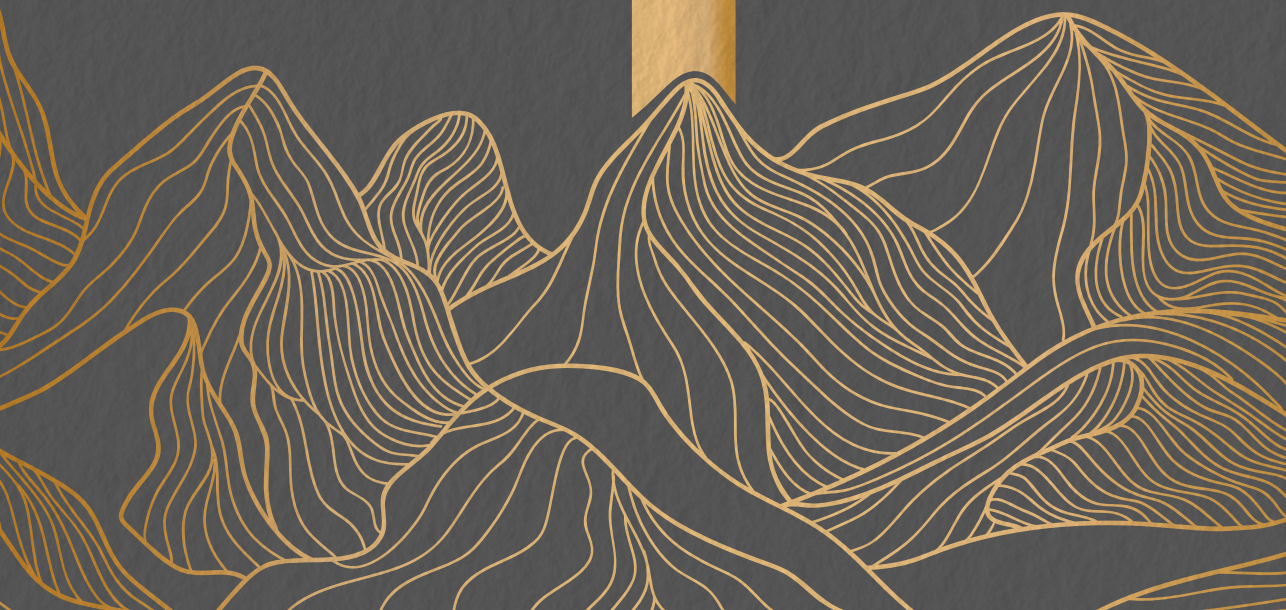
	1DL
Fendant	5.-
Petite Arvine	8.-
Chardonnay	7.-
Johannisberg	6.-
Vin mousseux	7.-
Champagne Pommery – coupe	17.-

Un rosé

Rosé	5.-
Rosé Provence	7.-

Un rouge

Gamay	5.-
Pinot Noir	6.-
Syrah	8.-
Merlot	8.-
Assemblage noble	9.-



Boissons

HEISSE UND KALTE GETRÄNKE / HOT AND COLD DRINKS

BIÈRE

	2 dl	3 dl	5dl
Bière pression, valaisanne spéciale	4.-	4,9.-	7,5.-
Bière sans alcool, bouteille 33cl		5,5.-	
Bière blanche pression	4.2.-	5.5.-	8.5.-
Bière bouteille (IPA, Session IPA)		7.-	

CIDRE

Magners, bouteille 33cl	7.-
-------------------------	-----

MINÉRALE

			1l
Coca-Coca / Coca Zéro / Sprite / Thé froid	3,7.-	5.-	6,5.-
Étanche-soif	3,7.-	5.-	6,5.-
Eau minérale gazeuse ou plate		4,4.-	6,2.- 11.-
San Pellegrino			6,6.-
Rivella, Sinalco, Ramseier (bouteille)		5,5.-	
Jus de fruits : pomme, poire, abricot, ananas	5,5		
Jus de fruits : orange et tomate	3,5.-	4,2.-	

THÉ CAFÉ

Café / Espresso / Ristretto / Thé noir	4.-
Renversé / Cappuccino	4,8.-
Café double / Double espresso	6.-
Chocolat / Ovomaltine chaud	5.-
Chocolat viennois / Café viennois	6,5.-
Choco rhum	7,5.-
Vin chaud maison	6,5.-
Irish coffee	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

EAUX DE VIE

2cl // 6,5

Abricotine	Mirabelle
Williamine	Coing
Pruneau	Pomme Golden
Framboise	

LIQUEURS

2cl // 7.-

Abricot	Limoncello	Kahlua
Poire Williams	Jaegermeister	Fernet Branca
Moitié-moitié abricot	Vieille prune	Sambucca
Moitié-moitié poire	Cointreau	Calvados
Framboise	Grand Marnier	Baileys 4cl 10.-
Genépi	Amaretto	

APÉRITIF

4cl // 6,5

Martini Blanc, rouge	Suze
Campari	Ricard

LONGDRINK

Martini orange	7.-	Gin Tonic	13.-
Campari orange	7.-	Rhum-coca	13.-
Apérol Spritz	12.-	Vodka Tonic / orange	13.-
Hugo	12.-	Hendricks Tonic	15.-
Bloody Mary	12.-	London Mule	15.-

2 Cl

4 Cl

COGNAC, ARMAGNAC

Martell VS	8.-	12.-
Rémy Martin VSOP	10.-	15.-
Hennessy XO	15.-	22.-
Martell Cordon Bleu	16.-	24.-
Armagnac VSOP	10.-	15.-

WHISKY

Ballantines	6,5.-	10.-
Jameson	6,5.-	10.-
Aberlour 12 ans	8.-	12.-
Chivas Regal 12 ans	8.-	12.-
Glenlivet Nadurra	10.-	15.-
Scapa's	11.-	16.-
Longmorn 16 ans	14.-	21.-

RHUM

Havana Club blanc 3 ans	7.-	10.-
Havana Club brun 7 ans	8.-	12.-

GRAPPA TESSINOISE

Grappa di Bianca	7.-
Grappa di Bionda	8.-
Grappa di Bruna	9.-
Grappa di Rossa	9.-
Grappa de Merlot Z 11 ans de fût de chêne	11.-

Angelo Delea



HAPPY
TO SEE
YOU
AGAIN!

P!

DESIGN LOCAL
+41 77 450 67 26