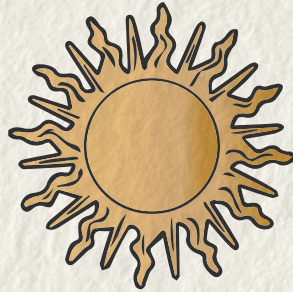


- MENU -

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.



R!

DESIGN LOCAL.
+41 77 450 67 26

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 MAGNIFIQUE 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.
Une liste des composants de nos plats est à votre disposition. Merci !

Allergy sufferers are encouraged to report to our service personnel.
A list of the components of our dishes are at your disposal. Thank you !

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



PLAT SANS/WITHOUT
GLUTEN



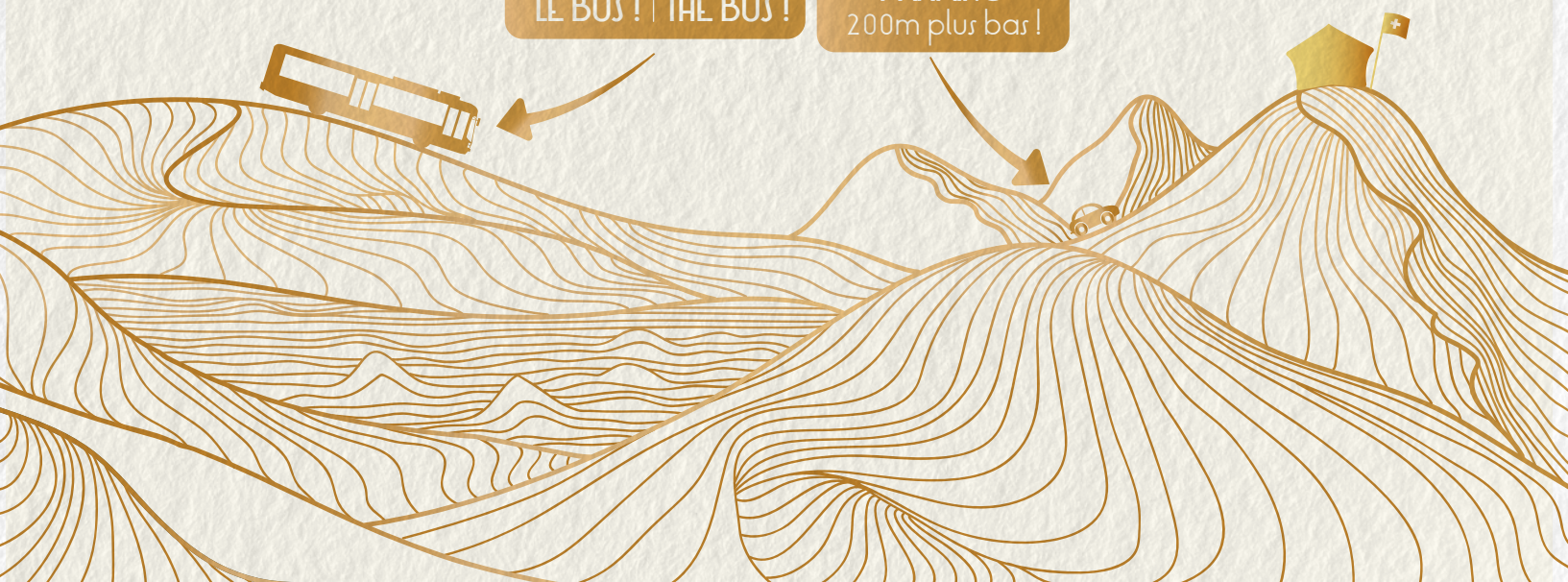
PLAT CONTENANT
DU PORC/ PORK



PLAT VÉGÉTARIEN /
VEGETARIAN

Prenez
LE BUS ! | Take
THE BUS !

PARKING
200m plus bar !



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

Best
Seller

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

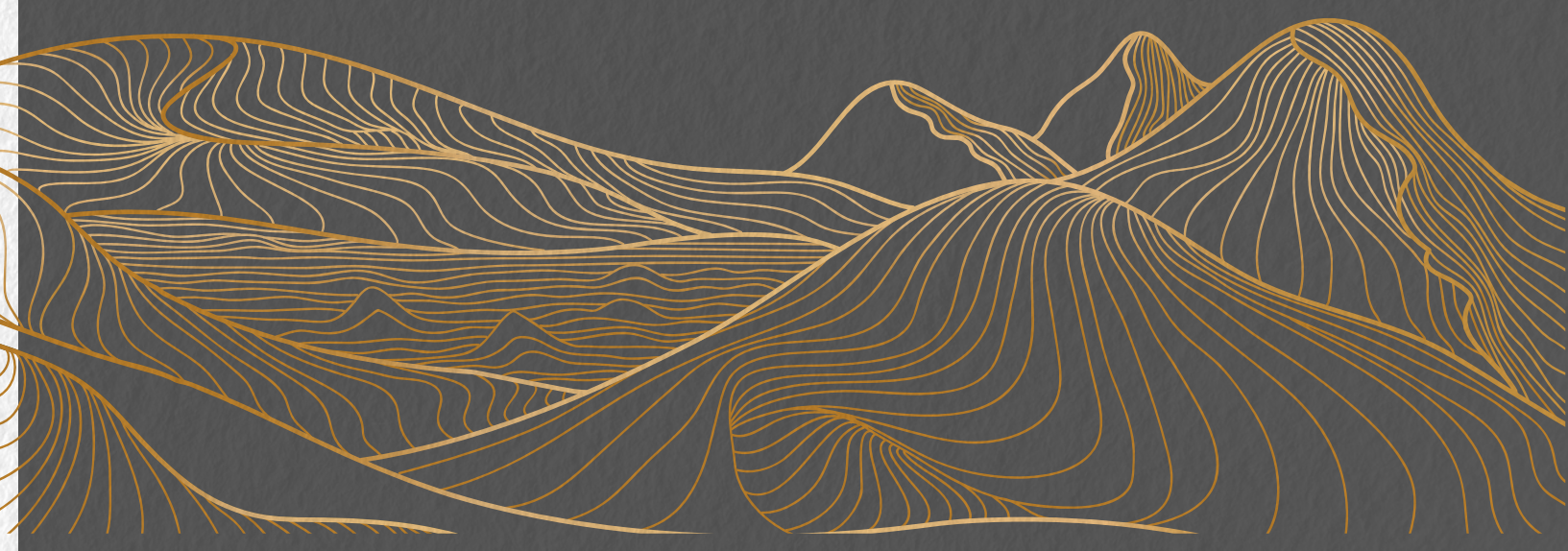
POTAGE AUX LÉGUMES FRAIS 

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

Provenance du pain:
Boulangerie de la Poste, Verbier
Boulangerie Michellod, Sembrancher

Origin of bread:
Boulangerie de la Poste, Verbier
Boulangerie Michellod, Sembrancher



Salades

SALAT / SALAD

	petites	GRANDES
SALADE MÊLÉE 	8.-	16.-
Gemischter Salat Mixed salad		
SALADE VERTE 	6.-	14.-
Grüner Salat Green salad		
SALADE CARREFOUR 	21.-	30.-
Salade mêlée, 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		
SALADE DE ROULEAUX DE PRINTEMPS 	20.-	29.-
Salade mêlée, rouleaux de printemps et sauce aigre-douce Gemischter, Frühlingsrollen und süß-saure Sauce Mixed salad, spring rolls with sweet and sour sauce		
SALADE DE CROTTIN DE CHÈVRE CHAUD AU MIEL DES MONTAGNES 	23.-	32.-
Salat mit warmem runde Ziegenkäse an Berghonig Salad with hot goat cheese cooked in honey		

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
Röstis mit 2 Spiegeleier und gegrilltem Speck
Röstis with 2 eggs and grilled bacon

RÖSTI 'COL DES MINES'



37.-

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

RÖSTI 'VÉGÉ'



29.-

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



RÖSTI 'GREBLET'



39.-

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

SUPPLÉMENT SAUCE - ZUSÄTZLICHE PORTION SAUCE - 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 röstis est un plat légendaire typiquement suisse. Le röstis est une galette de pommes de terre râpées et grillées avec lardons.

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

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

Cheese!

KÄSEGERICHTE / CHEESE DISHES

FONDUE NATURE*

Fondue nature
Cheese Fondue plain

28.- / 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

FONDUE AUX TOMATES*

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

31.- / pers



* Toutes nos fondues sont
végétariennes
et dès 2 personnes.



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 cassolete, 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

CHATEAUBRIAND, POUR 2 PERS. 500GR.* 120.-

Chateaubriand beefsteak

*selon disponibilité / according to availability / je nach Verfügbarkeit

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

TAGLIATELLES AUX CHAMPIGNONS FRAIS À LA CRÈME **34.-**

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

BISTRONOMIE.
FAIT-MAISON
AVEC 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 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 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

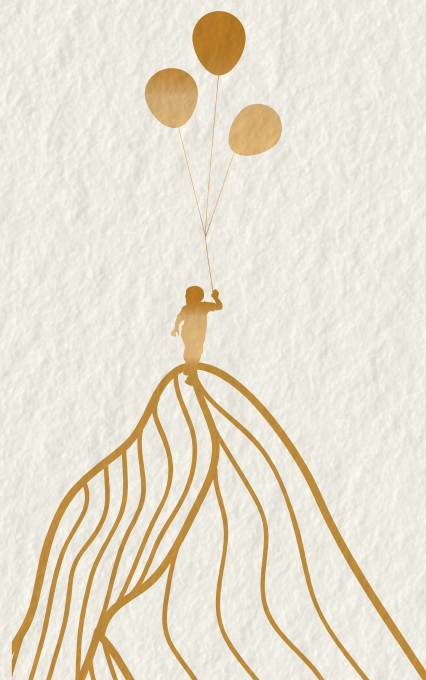
MINI RÖSTI NATURE  **13.-**

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.-

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

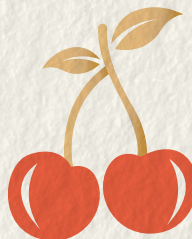
TARTE TATIN MELODY, SPÉCIALITÉ MAISON 16.-

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 BONDIGESTIF !



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 Abrikotine 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

Uin blanc

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

Uin rosé

Rosé	5.-
Rosé Provence	7.-

Uin rouge

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

1DL

5.-

8.-

7.-

6.-

7.-

17.-

5.-

7.-

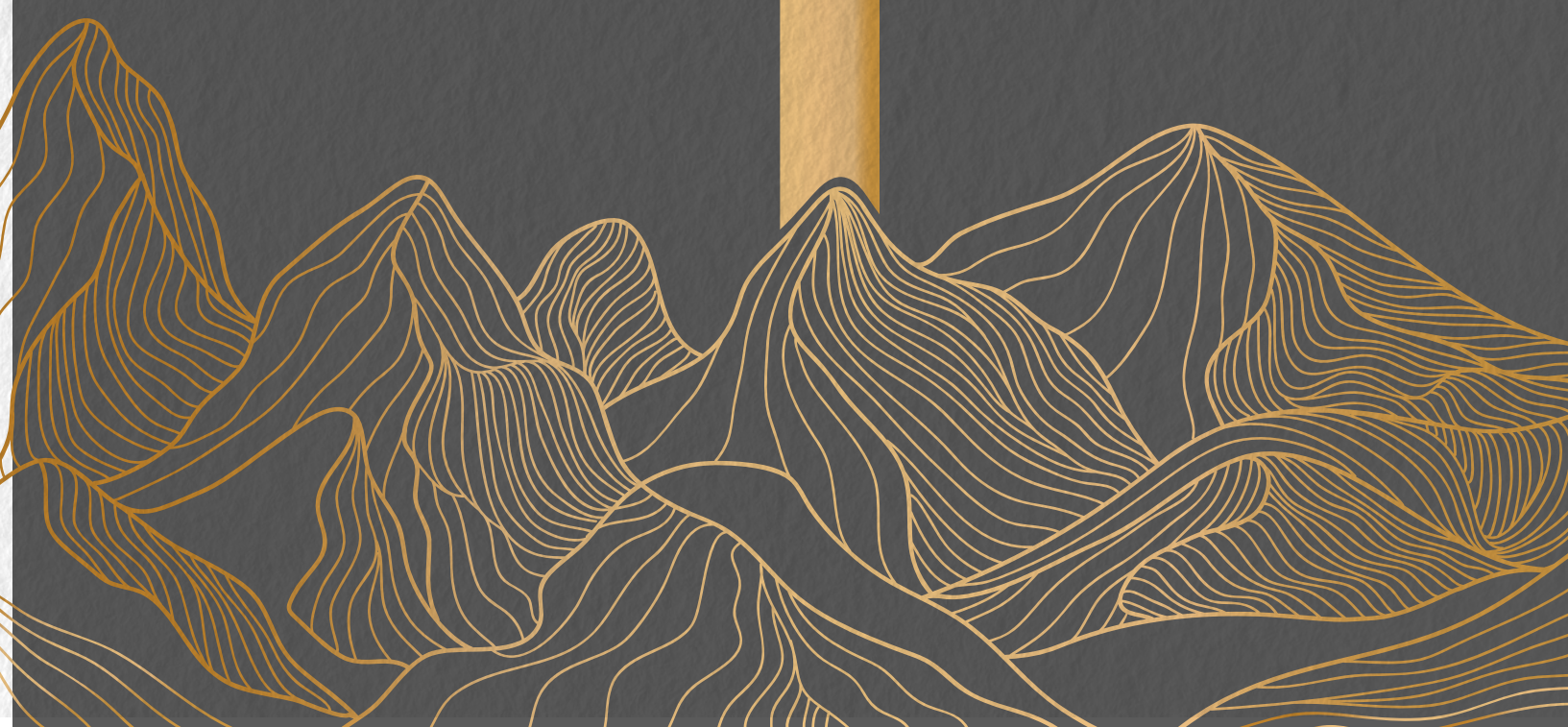
5.-

6.-

8.-

8.-

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 /Expresso / Ristretto / Thé noir	4.-
Renversé / Cappuccino	4,8.-
Café double / Double expresso	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

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
Absinthe	

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.-

COGNAC, ARMAGNAC

	2 Cl	4 Cl
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

