

Carte des Mets du Pays du St-Bernard

En apéritif

La planchette du PDR d'Entremont, saucisse pur bœuf d'Entremont
Fromage des laiteries d'Orsières et de Liddes (Bagnes 4)
Pain de seigle AOP, condiments et beurre de la laiterie d'Orsières  12.-

La tomme du Clocher sur planchette
Pain de seigle AOP et condiments  14.-

Les entrées

La soupe au pain de seigle des fours banaux du Pays du-St-Bernard
Bouillon de bœuf, pain de seigle, oignons, fromage à raclette gratiné  11.-

Salade de sérac de nos laiteries
Vinaigrette aigre-douce au miel du Pays-du-Bernard et abricots du valais 13.-

Les Raviolis by BTB au bœuf d'Hérens & joue mijotée doucement dans son jus 19.-

La planchette des artisans du Pays du St-Bernard 120gr. 21.-
*Viande séchée, jambon cru, lard sec, saucisse sèche, fromage de Liddes à raclette, tomme du Clocher
Pain de seigle AOP, beurre de la laiterie d'Orsières, oignons, cornichons, chanterelles au vinaigre*

Les plats

Risotto aux chanterelles d'automne et poireaux du jardin confits
Copeaux de vieux fromage mi-gras d'Orsières 22.-

Saucisse à rôtir de bœuf « Race d'Hérens »
Purée de pommes de terre de la Rosière et cocotte de légumes d'hiver 26.-

Agneau de la ferme des Planches à Liddes cuit 36 heures à basse température
Purée de pommes de terre de la Rosière et cocotte de légumes d'hiver  32.-

La raclette des laiteries de Liddes et d'Orsières
La portion  5.-
Les quatre portions 18.-

Pour les enfants

La petite saucisse à rôtir, purée de pommes de terre, légumes 12.-

Les desserts

Le Gâteau du Pays du Saint-Bernard, glace maison au miel du Val Ferret 10.-

Textures de poire William 10.-

Menu du Pays du Saint-Bernard 42.-

La soupe au pain de seigle des fours banaux du Pays du-Bernard

Saucisse à rôtir de bœuf « Race d'Hérens »
Purée de pommes de terre de la Rosière et cocotte de légumes d'hiver

Le Gâteau du Pays du Saint-Bernard, glace maison au miel du Val Ferret

Carte des boissons du Pays du St-Bernard

Eaux de Sembrancher

Eau de Sembrancher gazeuse 70cl.	8.-
Eau de Sembrancher nature 70cl.	8.-
Eau de Sembrancher nature 37.5cl.	4.50
Eau de Sembrancher gazeuse 37.5cl.	4.50

Jus et Minérales Opaline

Opaline pomme golden bio 25cl.	5.-
Opaline abricot 25cl.	5.-
Opaline poire William 25cl.	5.-
Opaline pomme & herbes des alpes bio 25cl.	5.-

Opalin « Bulles de fruits » framboise & citronnelle 33cl.	5.-
Opalin « Bulles de fruits » fleur de sureau & limes 33cl.	5.-

Bières du St-Bernard

Bière du St-Bernard « Napea » 33cl.	5.-
Bière du St-Bernard « Blou » 33cl.	5.-
Bière du St-Bernard « GNP » 33cl.	5.-
Bière du St-Bernard « Via Francigena » 33cl.	5.-

Vins de la maison Jean-René Germanier

Fendant de Vétroz « Les Terrasses » 37.5 cl.	15.-
Fendant de Vétroz « Les Terrasses » 75cl.	25.-
Petite Arvine 50cl.	35.-
Petite Arvine 75cl.	49.-

Amigne de Vétroz Grand cru - Bio 75cl.	49.-
--	------

Vespae, Gamay de Bovernier 75cl.	35.-
Gally, Assemblage de Rouges 50cl.	25.-
Gally, Assemblage de Rouges 75cl.	38.-
Dôle Balavaud Grand Cru 75cl.	38.-
Vuège, Assemblage de Vollèges bio 75cl.	59.-
Syrah 50cl.	28.-
Syrah 75cl.	42.-

Crus servis au verre

Fendant de Vétroz « Les Terrasses »	4.-
Petite Arvine	7.-
Vespae, Gamay de Bovernier	5.-
Gally, assemblage de rouges	6.-

Cafés, digestifs

Café	3.50
Bon Père William 40° 2cl.	5.-
Bon Père Abricotine 43° 2cl.	5.-
Liqueur de William 30° 2cl.	5.-