

FRENCHIE VERBIER

NIBBLES

FLAMMEKUECHE *
Crème fraîche, cured bacon & onions - 14

BACON SCONES
Gruyère cream (2 pcs) - 14

GOUGÈRES
Tomme from Valais, truffle & hazelnut craquelin
(V) - 18

VALAIS PLATTER
Local cured charcuterie, Bagnes cheese & piccalilli
- 20/32

STARTERS

SMOKED TROUT TARTARE
Bergamot, horseradish & chive
oil sabayon
- 27

CHEESE SOUFFLÉ *
Aged Gruyère with oxidized wine, mushrooms &
chestnuts (V) - 22

HOMEMADE PÂTÉ EN CROÛTE *
celery rémoulade - 26

GNUDI
Ricotta, brown butter, sage (V) - 21

BEEF TARTARE
Spring onions, satay & ginger - 31/48

**Truffle supplement/4g - 25*

MAINS

BEER-FED PORK CHOP
Caramelized sunchokes, hazelnuts,
sobrasada butter & spinach - 44

VALAIS PIKEPERCH
Prawn stuffing with Espelette
pepper, shellfish bisque & pilaf
rice - 45

TO SHARE
(2-3 pers)
CÔTE DE BOEUF
French fries, salad & Béarnaise
/100g - 27

BLACK LEG POULTRY *
Contised with foie gras, vin jaune
sauce, golden turnips - 55

HOMEMADE CAVATELLI *
Mushrooms, confit egg yolk, black
garlic (V) - 32

CHALLANS DUCK
Roasted with honey and spices,
kumquat & pastilla
- 190

LAMB NAVARIN
Kalamata olives, candied lemons
& mashed potatoes - 42

FRENCHIE TARTIFLETTE *
Potatoes, Reblochon, Valais bacon
& salad - 110

SIDES

Mashed potatoes * - 12 / Caesar Salad - 12/24
Grilled cabbage, citrus vinaigrette - 12 / French Fries - 12

**Truffle supplement/4g - 25*

DESSERTS

CHEESE
Sbrinz, Vacherin Fribourgeois
Frisé, Tomme from Bagnes &
Jersey Blue-2 choices-12 / 4
choices-24

FRENCHIE BANOFFEE
Banana, pecans & dulce de leche -
15

NEMESIS
Chocolate fondant, crème fraîche
& orange zest - 16

CROSTATA
Blueberries, almonds, cream &
tarragon - 17

FOR ANY ALLERGIES, PLEASE ASK A STAFF MEMBER, PRICES IN CHF VAT 8.1% , SERVICE AND TAXES INCLUDED
Lake fish CH/UK, Poultry CH, Lamb CH, Beef CH, Duck FR, Pork CH

FRENCHIE VERBIER

SNACKS

FLAMMEKUECHE *
Crème fraîche, lard séché & oignons - 14

BACON SCONES
Crème double de la Gruyère (2 pcs) - 14

GOUGÈRES
Tomme du Valais, truffe & craquelin noisette
(V) - 18

ASSIETTE VALAISANNE
Viande séchée, lard séché, fromage de Bagnes,
jambon cru & piccalilli - 20/32

ENTRÉES

TARTARE DE TRUITE FUMÉE
Bergamote, raifort & sabayon à l'huile de ciboulette
- 27

SOUFFLÉ AU FROMAGE *
Gruyère corsé, vin oxydatif, champignons &
châtaignes
(V) - 22

PÂTÉ EN CROÛTE MAISON *
Céleri rémoulade - 26

GNUDI
Ricotta, beurre noisette à la sauge (V) - 21

TARTARE DE BOEUF
Cébettes, saté & gingembre - 31/48

**Supplément truffe /4g- 25*

PLATS

*A PARTAGER
(2-3 pers)*

CÔTE DE COCHON
Élevé à la bière, topinambours
caramélisés, noisettes, beurre de
sobrasada, épinards - 44

SANDRE DU VALAIS
Farce de crevettes au piment
d'Espelette, bisque de crustacés &
riz pilaf - 45

CÔTE DE BOEUF
Frites, salade & Béarnaise
/100g - 27

POULET PATTES NOIRES DE LA
GRUYÈRE *
Contisé au foie gras, sauce au vin
jaune & navets boule d'or - 55

CAVATELLI MAISON*
Champignons, jaune d'œuf confit
& ail noir (V) - 32

CANARD DE CHALLANS
Rôti au miel et aux épices,
kumquat & cuisses en pastilla
- 190

NAVARIN D'AGNEAU
Olives de Kalamata, citrons
confits & purée de pommes de
terre - 42

TARTIFLETTE FRENCHIE *
Pommes de terre, reblochon, lard
du valais & salade - 110

ACCOMPAGNEMENTS

Purée de pommes de terre* - 12 / Salade César- 12/24
Choux grillés, vinaigrette aux agrumes - 12 / Frites - 12

**Supplément truffe /4g - 25*

DESSERTS

FROMAGES
Sbrinz, vacherin Fribourgeois
frisé, tomme de Bagnes & Jersey
Blue - 2 choix-12 / 4 choix-24

FRENCHIE BANOFFEE
Banane, noix de Pécan & dulce de
leche - 15

NEMESIS
Fondant au chocolat, crème
fraîche & zestes d'orange - 16

CROSTATA
Myrtilles, amandes, crèmes &
estragon - 17