

ENTRÉES pour commencer

- SASHIMI DE SAUMON SUISSE 27
salade de choux blanc aux sésames et pickles de nashi
- 🌱 BURRATA DE BUFFLONNE 32
tomates et soupes de pêches blanches, amandes grillées
- 🌱 TATAKI D'AUBERGINES 28
grillées au miso-yuzu, crème de sésame et Pak Choi sautées
- 🌱 SÉRAC DE VERBIER GRILLÉ 28
poireaux, vinaigrette, caprons et croûtons de brioche
- 🌱 SALADE VERTE 20
graines torrifiées, vinaigrette et copeaux de parmesan



La Cordée



SIGNATURE DU CHEF

LOBSTER
ROLL AU
HOMARD

coleslaw minute au chou
et à la pomme verte,
mayonnaise de homard

35 / 62

À PARTAGER savourer ensemble

- BAR ENTIER EN CROûTE DE SEL DE MINE SUISSE 140
sauce vierge aux agrumes et légumes primeurs sautés
- CÔTE DE BOEUF BLACK ANGUS SUISSE *environ 1kg* 180
à la braise, sauce béarnaise, frites maison et salade
- ENTRECÔTE BLACK ANGUS SUISSE *environ 500g* 120
à la braise, sauce béarnaise, frites maison et salade



Je fais part de mes allergies.

INCONTOURNABLES DE LA BRASSERIE CLASSIQUES

CORDÉE BURGER-ANGUS	49
fondue de la laiterie de Verbier, mayonnaise truffée, pickles et oignons confits, frites maison	
FILET DE BOEUF SUISSE AU BARBECUE	62
pommes charlotte fondantes à l'aïoli d'avocat et jus aux poivres de Kampot	
CORDON BLEU	47
au poulet "patte noire de gruyère", Raclette de Bagnes, jambon truffé et smashed potatoes, jus à la Petite Arvine	
SELLE D'AGNEAU	55
gratinée aux herbes alpines, risotto d'orzo au pesto rosso	
LOTTE DE NOIRMOUTIER NACRÉE	58
fenouils braisés et jus de coquillages aux herbes	
CALAMARS GRILLÉES AU FEU DE BOIS	42
gremolata, légumes d'été et vinaigrette caprese	
🌱 PAK-CHOÏ BRAISÉ	49
tofu croustillant et jus aux champignons	

GARNITURE supplémentaires 8

poêlée de légumes, frites maison, smashed potatoes, risotto d'orzo, pak-choï braisé

DESSERTS

TARTE RENVERSÉE 17

au chocolat bio "ça joue", fruits des bois et vinaigrette à la verveine

CRÈME CARAMEL 17

au sucre muscovado et tuiles aux noisettes, touche de fleur de sel suisse

ABRICOT DU VALAIS 17

rôti au miel des alpes, crème légère au lait d'amande, crème glacée à la pistache

TARTE FINE FAÇON KOUIGN-AMANN 17

cœur noisette, espuma de chocolat au lait



FROMAGES AFFINÉS

de la laiterie de Verbier

15



Je fais part de mes allergies.

MENU DÉCOUVERTE

SASHIMI DE SAUMON SUISSE

salade de choux blanc aux sésames et pickles de nashi



BURRATA DE BUFFLONNE

tomates et soupes de pêches blanches, amandes grillées



TATAKI D'AUBERGINES

grillées au miso-yuzu, crème de sésame et Pak Choi sautées

LOTTE DE NOIRMOUTIER NACRÉE

fenouils braisées et jus de coquillages aux herbes

FILET DE BOEUF SUISSE AU BARBECUE

pommes charlotte fondantes à l'aïoli d'avocat
et jus aux poivres de Kampot



PAK-CHOÏ BRAISÉ

tofu croustillant et jus aux champignons

TARTE RENVERSÉE

au chocolat bio "ça joue", fruits des bois et vinaigrette à la verveine

ABRICOT DU VALAIS

rôti au miel des alpes, crème légère au lait d'amande,
crème glacée à la pistache

SÉLECTION DE FROMAGES

de la laiterie de Verbier

95 / personne



vg

Je fais part de mes allergies.

Chaque changement au menu entrainera un supplément de 10 CHF.

LABEL FAIT MAISON

LES METS PROPOSÉS SUR CETTE CARTE SONT
ENTIÈREMENT ÉLABORÉS SUR PLACE À PARTIR DE
PRODUITS BRUTS ET DE PRODUITS TRADITIONNELS DE
CUISINE, SELON LES CRITÈRES DU LABEL FAIT MAISON.



NOUS SOMMES FIERS DE FAIRE PARTIE DES
ÉTABLISSEMENTS LABELLISÉS ET DE VALORISER LE
SAVOIR-FAIRE DE NOTRE ÉQUIPE EN CUISINE.

LABELFAITMAISON.CH

The dishes on this menu are prepared entirely in-house using raw ingredients and traditional culinary products, in accordance with the criteria of the Label Fait Maison.

We are proud to be part of this certified network and to showcase the craftsmanship of our kitchen team.

labelfaitmaison.ch