

BRASSERIE

1519

Bienvenue à la Brasserie 1519.
Découvrez une cuisine généreuse et conviviale
où se rencontrent saveurs alpines et
inspirations méditerranéennes.
Grillades au charbon de bois, tartares signature
et plats à partager composent une table
gourmande, pensée pour savourer l'instant
dans une atmosphère élégante et détendue.
Bon appétit !

ENTRÉES

Salade de Cecina de bœuf Œuf mollet, duo de salade frisée et doucette, coulis de piquillo, crème fumée, gruyère, croûtons (1,3,5)	26.-
Salade d'asperge verte Chèvre frais, sucrine, émulsion à l'estragon, parmesan, citron (1,3,5,V)	27.-
Gaspacho de tomate à la fraise Burratina, tomate héritage, câpre, basilic (1,5,V)	22.-

PÂTES ET LÉGUMES

Bonbons de pâtes à la ricotta Beurre de citron, pousse d'épinard, sauge, parmesan, pignons de pins (1,3,5,7,V)	37.-
Carottes rôties au feu de bois Caviar d'aubergine fumé, labneh, sumac, coulis de poivron (V,A)	32.-

PAIN MAISON

6.-

Ciabatta accompagnée d'huile d'olive

LES TARTARES DU 1519

LE CLASSIQUE 90 gr. 200 gr. 28.- 48.- Bœuf, cornichon, câpre, moutarde, ketchup, sauce Worcestershire, échalote, persil (1,4)	
À LA NIÇOISE 90 gr. 200 gr. 24.- 46.- Bœuf, courgette, câpre, anchois, olives de Kalamata, poivron confit, basilic, tomates cerises, croûtons frits (1,3,4,5)	
DORADE AJO BLANCO 90 gr. 200 gr. 24.- 48.- Nage d'amande à l'ail doux, raisin blanc, carpaccio de carotte (1,3,4,5,7)	
GUACAMOLE 200 gr. 24.- Avocat, oignon nouveau, piment rouge, citron vert, coriandre, tortillas (V)	
Nos tartares 200 gr sont servis avec frites et salade	

LES DESSERTS

Fromages du terroir 20.- Quatre fromages du terroir, chutney maison, noix, pain au muesli (l,5,7,V)	
Tiramisu à la pistache 16.- Biscuit cuillère, Amaretto, praliné pistache, crème mascarpone (l,3,5,7,A,V)	
Le vacherin traditionnel à la rhubarbe et fraise 17.- Meringue suisse, crème double, sorbet fraise (3,5 V)	
Tarte amandine à l'abricot 15.- Sorbet abricot, basilic, crème anglaise à l'amande amère (l,3,5,7,V)	
Croquant chocolat et griottes au Kirsch 18.- Crèmeux vanille, sorbet cerise (l,3,5,7,A,V)	
Salade de fruits de saison, sorbet pêche blanche (V) 15.	

LES GRILLADES AU FEU DE BOIS

Gambas grillées 3p. 44.- 5p. 63.- 7p. 82.- Gelée de piment doux, coriandre, citron vert (2,4)	
Filets de bar grillés 53.- Gremolata, carpaccio de fenouil, câpre, citron, fines herbes (4)	
Brochettes de poulet mariné au citron 46.- Yaourt au curry, tomates cerises, courgettes, oignons (5)	
Filet de bœuf 69.- Suisse. 180 gr.	
Delmonico de bœuf (Parisienne de bœuf) 140.- Black Angus Argentine. 500 gr.	
Burger Signature 45.- Pain brioché, oignons caramélisés, portobello, raclette, roquette, lard, sauce signature (P,1,5)	

GARNITURES

10.-

Frites nature et mayonnaise à la truffe (3,V)
Frites à la feta, origan, paprika fumé (5,V)
Frites de patates douces (V)
Purée de pommes de terre (5,V)
Tomates provençales (l,V)
Haricots verts, yaourt grecque citronné, câpre frit, aneth (5,V)
Salade verte aux fines herbes et vinaigrette de framboise (V)
Ratatouille (V)

SAUCES

7.-

Béarnaise (3,5,A)
Poivre vert томaté (1,5,A)
Tzatziki (5,V)
Moutarde Savora (1)
Barbecue (A)

Origine de nos produits. Poulet : France - Bœuf : Suisse, Espagne - Delmonico : Argentine - Bar : Turquie, Grèce - Dorade : Grèce - Gambas : Vietnam
Allergènes et informations nutritionnelles : 1. Gluten - 2. Crustacés - 3. Œuf - 4. Poisson - 5. Lactose - 6. Mollusque - 7. Fruits à coques - A. Alcool - V. Végétarien - P. Porc

W VERBIER - Rue de Médran 70 - 1936 Verbier - T. 027 472 88 88 - E. bf.wverbier@whotels.com