

MENU DU MOMENT

79.-

Salade de potimarron rôti
ou
Œuf parfait

Tajine de poulet au citron et olives
ou
Crevettes grillées à l'ajillo
ou
Tartare classique (+ 5.-)
ou
Filet de bœuf (+ 25.-)

Poire pochée au romarin

ENTRECÔTE ET FRITES

Les vendredis et samedis
Chf 220.- pour 2

Delmonico « Entrecôte » 500 g
Frites à volonté
Sauce chimichurri et sauce au poivre vert
Salade verte à partager
Sélection de vins de la semaine par le sommelier

POUR COMMENCER ET À PARTAGER

Salade de potimarron rôti 23.-
Burrata di Bufala, chou kale, noix
caramélisées et vinaigrette aux agrumes. (5, 7, V)

Œuf parfait 23.-
Compotée d'oignons au lard fumé, mousse
de pommes de terre et vieux Gruyère. (3, 5, A, P)

Soupe à l'oignon gratinée 24.-
Oignons caramélisés, bouillon de bœuf,
pain de campagne et Gruyère. (1, 5, A)

Guacamole al molcajete 28.-
Avocat, oignon rouge, piment rouge,
citron vert et coriandre. (V)

Pain maison 6.-

SAUCES 6.-

Chimichurri (V) · Tomate et poivron vert (1, 5, A) ·
Tajine · Bouillabaisse (4, 5, A) · Gorgonzola (5, A)

GARNITURES

Frites nature (1, V) 9.-
Frites au Parmesan et à la truffe (1, 5, V) 11.-
Frites de patate douce (1, V) 10.-
Salade verte aux herbes, vinaigrette
à la framboise (1, V) 7.-
Potimarron rôti au miel, feta (V) 9.-
Choux de Bruxelles, airelles et sirop d'érable (V) 9.-

TRUFFE D'AUTOMNE

Râpée à table, 4 g.
Chf 16.-

SIGNATURES DU 1519

Servi avec frites et salade verte

Tartare classique 46.-
Cornichons, câpres, moutarde, ketchup,
sauce Worcestershire, échalote et persil.
(1, 4)

Tartare de chevreuil fumé 46.-
• La Chasse
Oseille, chicorée rouge, tuiles de Parmesan,
mayonnaise à l'ail noir et groseille.
(1, 3, 5)

Tartare de bœuf & chorizo
Ibérico bellota 48.-
Tomates séchées, poivrons, bavarois
de moutarde et brioche toastée.
(1, 3, 5, P)

AU FEU DE BOIS

À partager

Tajine de poulet au citron et olives 50.-
Légumes traditionnels et semoule
de blé dur. (couscous).
(1)

Bar et calamars grillés,
façon Bouillabaisse 55.-
Pommes cocotte, purée de fenouil
et salade d'herbes.
(4, 5, 6, A)

Delmonico « Entrecôte » 500 g. 140.-
Potimarron à la feta, salade verte,
sauces chimichurri et poivre vert.
(1, 5, A)

PLATS DE BRASSERIE

Raviolo de civet de cerf · La Chasse 52.-
Gratiné au Parmesan, purée de potimarron,
choux de Bruxelles et shiitakés.
(1, 3, 5, 7, A)

Céleri-rave cuit en croûte de sel 47.-
Truffe fraîche de saison, crème de
Gorgonzola et sauce tartufata. (1, 5, A, V)

Crevettes grillées à l'ajillo 50.-
Fenouil à l'huile d'ail pimentée
et persil. (2)

Filet de bœuf 180 g. 68.-
Potimarron rôti au miel, romarin
et feta, sauce au poivre vert. (1, 5, A)

Médailillon de chevreuil · La Chasse 54.-
Fricassée de chou-fleur coloré, butternut,
aligot à la tomme de Val de Bagnes
et sauce poivrade. (1, 5, A)

Bonbons de ricotta 37.-
Beurre citronné, jeunes pousses d'épinards,
sauge et pignons de pin. (1, 3, 5, 7, V)

Le Smash Raclette 45.-
Bœuf smashé, raclette, bacon, portobello
rôti, oignons caramélisés, roquette et
sauce maison, dans un pain brioché grillé ;
servi avec frites maison. (1, 5, P)

DESSERTS

Poire pochée au romarin 15.-
Crèmeux au chocolat blanc, compote de poire,
glace au miel et fleurs séchées. (1, 3, 5, 7, V)

Nage de kiwi au sirop d'herbes 16.-
Panna cotta à la noix de coco, granola et
sorbet kiwi. (1, 7, V)

Vacherin 1519 17.-
Crèmeux de marrons confits au rhum,
sorbet kumquat & mandarine et
meringue suisse. (3, 5, 7, A, V)

Moelleux au chocolat 18.-
Sorbet passion & menthe, textures de
chocolat et caramel passion. (1, 3, 5, 7, V)

Sélection de glaces ou de sorbets (5, 7, V) 6.-

Origine de nos produits : Bœuf : Suisse - Delmonico : Argentine (Peut avoir été produit avec des promoteurs de performance non hormonaux tels que des antibiotiques) - Chevreuil : Pologne - Chorizo : Espagne
Œuf : Suisse - Lard fumé : Suisse - Poulet : Suisse - Crevettes : Vietnam - Bar : Grèce - Calamars : Océan Indien oriental.

Allergènes et informations nutritionnelles : 1. Gluten - 2. Crustacés - 3. Œuf - 4. Poisson - 5. Lactose - 6. Mollusque - 7. Fruits à coque - A. Alcool - V. Végétarien - P. Porc

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