

BRASSERIE 1519

Bienvenue à la Brasserie 1519.
Découvrez une cuisine généreuse et conviviale
où se rencontrent saveurs alpines et
inspirations méditerranéennes.

MENU DU MOMENT - CHF 69

Deux plats, à votre façon.

Une entrée et un plat principal,
avec accompagnement et sauce.

Choisissez parmi la sélection marquée •

Bon appétit !

ENTRÉES

Salade de Cecina de bœuf • (+ CHF 5) 26.-

Œuf mollet, duo de salade frisée
et doucette, coulis de piquillo,
crème fumée, gruyère, croûtons
(1,3,5)

Salade d'asperge verte • 27.-

Chèvre frais, sucrine, émulsion
à l'estragon, parmesan, citron
(1,3,5,V)

Gazpacho de tomate à la fraise • 22.-

Burratina, tomate héritage,
câpre, basilic
(1,5,V)

Guacamole 24.-

Avocat, oignon nouveau, piment rouge,
citron vert, coriandre, tortillas. 200 gr.
(V)

PÂTES ET LÉGUMES

Bonbons de pâtes à la ricotta • 37.-

Beurre de citron, pousse d'épinard,
sauge, parmesan, pignons de pins
(1,3,5,7,V)

Carottes rôties au feu de bois 32.-

Caviar d'aubergine fumé, labneh,
sumac, coulis de poivron
(V,A)

PAIN MAISON 6.-

Ciabatta accompagnée d'huile d'olive

LES TARTARES DU 1519

LE CLASSIQUE • (+ CHF 8)

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)

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 (1,5,7,V)

Tiramisu à la pistache 16.-

Biscuit cuillère, Amaretto, praliné pistache,
crème mascarpone (1,3,5,7,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 (1,3,5,7,V)

Croquant chocolat et griottes au Kirsch 18.-

Crèmeux vanille, sorbet cerise (1,3,5,7,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 • (+ CHF 25) 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 (1,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