



RESTAURANT - GRILL - RÔTISSERIE - BAR
VERBIER - SUISSE



Copyright @jancsihadik

Afin de rendre votre expérience des plus agréables, nous sommes à l'écoute de vos allergies alimentaires. Merci de les indiquer au chef lors de la prise de commande.

To make your experience more enjoyable, we listen to your food allergies.

Please inform the chef when ordering.

Tél. +41 27 565 86 80 - contact@restaurant-les-moulins.ch

NOS ENTRÉES

	Petit	Grand
Salade verte (Green Salad) 🌿	8	
Salade mêlée (Mixed Salad) 🌿	12	14
Salade de chèvre chaud au lard grillé (Salad with goat cheese and bacon) 🐷	23	27
Soupe à l'oignon gratinée (Onion Soup)	13	
Soupe de poisson de roche (Fish Soup)	18	
Escargots de Bourgogne: 6 pièces (Bourgogne snails: 6 pieces)	14	
Terrine de chamois (Chamois terrine) 🐷	17	
Saumon fumé sauce raifort (Salmon smoked horseradish sauce)	22	
Foie gras de canard (Duck foie gras)	24	

NOS SPÉCIALITÉS DE VIANDES FROIDES

L'assiette de jambon cru (Plate of raw ham) 🐷	25	31
L'assiette valaisanne (Valaisanne plate: raw ham, dried meat and cheese) 🐷	29	35
L'assiette de viande séchée (dried meat)	29	35

NOS CROÛTES

Fromage (Cheese) 🌿	26	26
Fromage et tomate (Cheese and tomato) 🌿	26	26
Jambon, fromage provenance Suisse (Ham and cheese) 🐷	26	26
Jambon, fromage, œuf provenance Suisse (Ham, cheese and egg) 🐷	27	27

NOS FONDUES AU FROMAGE

Minimum 2 personnes

Fondue au fromage (Cheese fondue) 🌿	26	26
Fondue aux tomates (Cheese fondue with tomatoes served with potatoes) 🌿	29	29
Fondue aux bolets (Cheese fondue with cepe mushrooms) 🌿	30	30

NOS RACLETTES (uniquement le soir)

Minimum 2 personnes

La raclette au fromage Suisse à volonté 🌿 (Unlimited helpings of raclette cheese from the Suisse region)	41	41
Menu raclette: assiette valaisanne, raclette Suisse à volonté 🐷 (Raclette Menu: Valaisanne plate, Unlimited helpings of raclette cheese from the Suisse region)	44	44

NOS PÂTES

	Petit	Grand
Fagotini à la l'huile de truffe blanche et jambon cru 🐷 (Fagotini white truffle oil and air dry ham)	25	34
Tagliatelle fraîche aux morilles 🌿 (Tagliatelle with morel mushrooms)	30	39

NOS PLATS DE BRASSERIE

Tripes au vin blanc et tomates fraîches provenance Suisse (<i>Tripe in white wine sauce</i>)	34
Pot-au-feu façon grand-mère servi avec son bouillon provenance Suisse (<i>Beef stew «grandmother style» served in its broth</i>)	44
Tête de veau sauce gribiche provenance Suisse (<i>Brawn, sauce gribiche</i>)	39
Langue d'agneau sauce aux câpres et purée de pommes de terre (<i>Lamb tongue with caper sauce and mashed potatoes</i>)	39

NOTRE SPÉCIALITÉ DE POISSON

Crevettes géantes, sauce au curry (2 pièces) provenance Inde (<i>Giant prawn, with curry sauce 2 pieces</i>)	62
---	----

NOS VIANDES AU GRILL

Rognons de veau et sauce moutarde à l'ancienne provenance Suisse (<i>kidneys with mustard sauce</i>)	43
Entrecôte de bœuf provenance Suisse (<i>Beef entrecote</i>)	46
Rack d'agneau provenance Irlande, Australie (<i>Rack of lamb</i>)	56
Médailles de veau aux morilles provenance Suisse (<i>Veal medaillon with morel mushrooms sauce</i>)	53
Filet de bœuf provenance Suisse (<i>Beef Fillet</i>)	53
Côte de veau provenance Suisse (<i>Grilled veal chop</i>)	60

VIANDE POUR 2 PERSONNES

Côte de bœuf, Suisse (<i>Beef ribs: for two people</i>)	140
Fondue chinoise (minimum 2 personnes), 220 gr par personne Salade verte, Viande de bœuf provenance Suisse Accompagnée de ses différentes sauces. (<i>Salad, beef, served with a selection of sauces</i>)	par pers. 54
Fondue Bacchus (minimum 2 personnes), 220 gr par personne Salade verte, Viande de bœuf provenance Suisse Accompagnée de ses différentes sauces. (<i>Salad, beef, served with a selection of sauces</i>)	par pers. 58
Supplément de viande (CHF 10.– 100 gr.)	

NOS SAUCES

Sauce échalotes et vin rouge (<i>Red shallot wine sauce</i>)	9
Sauce poivre vert (<i>Green pepper sauce</i>)	9
Beurre café de Paris (<i>Butter with herbs and mustard</i>)	6
Beurre maison (<i>Home-made butter</i>)	6
Sauce aux morilles (<i>Morel mushroom sauce</i>)	12

Tous nos plats sont servis avec un accompagnement au choix:
Rösti, gratin dauphinois, pomme de terre au four et crème acidulée, pâtes fraîches, riz.
*All of our dishes are served with a choice of side dishes:
Rösti, gratin dauphinois, baked potato with sour cream, fresh pasta or rice.*

NOS GLACES

Coupe Danemark (glace vanille, sauce chocolat et chantilly)	13
Sorbet Valaisan (sorbet abricot et eau de vie abricot)	15
Sorbet William (sorbet poire et eaux de vie poire)	15
Coupe Colonel (sorbet citron et vodka)	15
Boule de glace ou sorbet	4

Supplément chantilly (<i>extra cream</i>)	2.50
Sauce chocolat (<i>chocolate sauce</i>)	2.50

Glaces (*choice of ice cream*)

Vanille, chocolat, fraise, café, cannelle, menthe blanche, pistache

Vanilla, chocolate, strawberry, coffee, cinnamon, peppermint, pistachio

Sorbets (*choice of sorbet*)

Citron, poire, abricot, cassis

Lemon, pear, apricot, blackcurrant

NOS DESSERTS

Tartelette citron (<i>Lemon tarte</i>)	6.50
Crème brûlée (<i>Crème brûlée</i>)	14
Cerises au kirsch (<i>Cherry with kirsch</i>)	15
Pain perdu à la cannelle, glace vanille (<i>French toast with cinnamon and vanilla ice cream</i>)	14
Café gourmand	17
Crème double et sa meringue (<i>Double cream with meringue</i>)	14
Fondant au chocolat noir, glace à la menthe blanche - 20 minutes de cuisson (<i>Dark chocolate fondant and peppermint ice cream - 20 minutes of cooking</i>)	16