

ALCOOLS FORTS	4cl
Gin/Vodka/ Rhum	9
Gin tonic/ Vodka tonic	13
Cognac Courvoisier	12

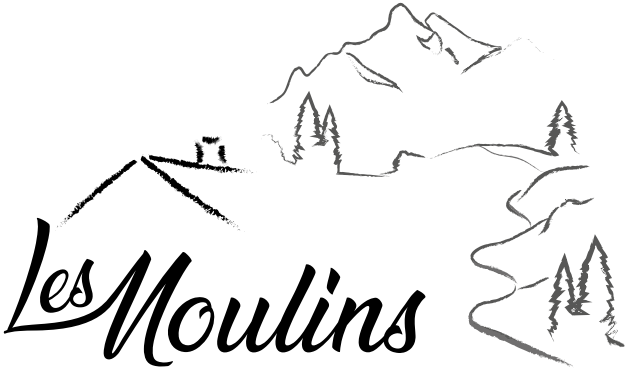
WHISKY	4cl
Jameson	10
Ballantine	10
Chivas Regal	12

CALVADOS	2 cl	ARMAGNAC	2cl
Père Magloire	15	Sempé Vieil Armagnac VSOP	15

LIQUEURS	2cl
Amaretto	6
Cointreau, Grand Marnier	6
Génépi des Alpes doux	6
Coureur des Bois	6
Liqueur Père Cornut	9
(abricot, poire, framboise)	
Moitié-Moitié	11

EAU DE VIE	2cl
Abricot, Williamine	7
Pomme, Marc, Gentiane, Kirsch	6.50
Vieille Lie du Valais	6.50
Fernet Branca	6.50
Génépi des Alpes	6.50
Absinthe	7

Vieille Prune	6.50
Tequila	6.50
Grappa Fior di Vite	6.50
Grappa di Brunello di Montalcino	13
Chartreuse verte	6



RESTAURANT - GRILL - RÔTISSERIE - BAR
VERBIER - SUISSE



Copyright @jancsihadik

Bienvenue chez nous.
Tous nos plats sont cuisinés et mijotés maison.
Welcome to our restaurant.
All our dishes are home cooked.

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.*

TVA incluse - Tax included

Pour plus de choix, demandez notre carte des vins.
Ask for our wine list for a broader selection.

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

MINÉRALES

Coca cola/Coca cola zéro, Sprite, Rivella rouge, Orangina	5	Eau gazeuse maison 50cl - 1l	6.5	8.5
Schweppes 20cl	5	San Pellegrino 25cl - 50cl	5	7
San Bitter rouge 10cl	5	Acqua Panna 25cl - 50cl	5	7
Red Bull 25cl	6			

SÉLECTION DE JUS OPALINE

Pomme	6	Abricot	6
Pomme - framboise	6	Tomate	6.5
Poire williamine	6	Jus d'orange (Michel)	6

AU VERRE

Diabolo (Sirop + limonade)	3.50	2dl	4.50	5dl	6
Étanche-soif (Grapefruit + eau gazeuse)	3.50		4.50		6
Thé froid	3.50		4.50		6
Coca Cola	3.50		4.50		6
Limonade	3.50		4.50		6
Eau gazeuse	3.50		4.50		6
Lait froid	2.50		-		-

BOISSONS CHAUDES

Café/Expresso / Ristretto	4	Chocolat Viennois (Chantilly)	6.50
Décaféiné	4	Thés et Infusions	4
Double expresso	6	(Earl Grey, Vert, Menthe,	
Renversé, Cappucino	5	Cynorrhodon, Verveine. Tilleul,	
Latte macciato	6	Camomille)	
Chocolat chaud/froid	5	Irish Coffee	14
Vin chaud	7		

NOS VINS

	1 dl	50cl	75cl
ROSÉ			
Rosé	4.50		31
VINS BLANCS			
Fendant	4.50		32
Johannisberg	5.50	27	
Petite Arvine	8	40	
VINS ROUGES			
Gamay	4.50		31
Dôle	4.50	22.50	
Pinot Noir	6		45
Syrah	8	40	
Cornalin	8	40	

BIÈRES BOUTEILLES

Bière sans alcool Dr Gab's, bouteille	6.50
Bière blanche Dr Gab's, bouteille	6.50
Dr Gab's IPA	6.50

BIÈRE PRESSION

	1 dl	2 dl	3 dl	5 dl
Dr Gab's	2.50	3.80	4.50	6.50

APÉRITIFS

Ricard 2cl	6	Kir vin blanc 1 dl	7
Martini blanc/rouge 4cl	6	Proseco 1 dl	6.50
Suze 4cl	6	Apérol Spritz	12
Appenzeller 4cl	6	Apéritif maison 1 dl	13
Porto blanc/rouge 0,5cl	6		
Campari 4cl	6		

 végétarien / vegetarian

 cochon / pig

RÖSTI VÉGÉTARIEN ET POISSON

Rösti végétarien, légumes poêlés et fromage  <i>Rösti with braised vegetables and cheese</i>	28
Rösti au saumon fumé, crème acidulée <i>Rösti with smoked salmon and sour cream</i>	30

CHEESEBURGER



Cheeseburger avec frites et salade (CH)	26
---	----

SAUCISSES

NOS SAUCISSES GRILLÉES AU FEU DE BOIS

Saucisse de veau, frites et salade verte (CH)  <i>Veal sausage (CH)</i>	20
Saucisse Schübli Olma, 210 g, frites et salade verte (CH)  <i>St. Gallen sausage (CH)</i>	21
Grande portion de frites <i>French fries</i>	14

BRASSERIE

Steak de boeuf, frites et salade (CH) <i>Beef steak, french fries and salad (CH)</i>	28
Tartiflette bagnarde à la tomme de Verbier, salade (CH) 	28
Tartare de bœuf, frites et salade (CH) <i>Beef tartare, fries and salad (CH)</i>	29
Parisienne de bœuf, 300 g, garniture au choix (CH) <i>Beef Parisienne, 300 g, side dish of your choice (CH)</i>	40

NOS SPÉCIALITÉS POUR LES ENFANTS

Moins de 12 ans

SNACKS POUR LES PETITS

Mini rösti nature 	9
Portion de frites 	9

VIANDES

Jambon à l'os (CH) 	17
Chicken wings	17
Nuggets de poulet	17
Mini filet de boeuf (CH)	23

Accompagné de légumes et au choix, pâtes fraîches, riz ou frites

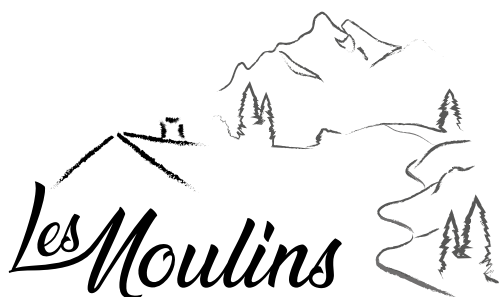
PÂTES FRAICHES

Tagliatelle fraîche au beurre 	14
Tagliatelle fraîche à la tomate 	15
Tagliatelle fraîche à la bolognaise	16

GLACES

Boule de glace (Vanille, chocolat, fraise)	4
--	---

Les plats enfants consommés par des adultes + CHF 5.-
Children's food ordered by adults + CHF 5.-



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, please mention your food allergies.

NOS ENTRÉES

	Petit	Grand
Salade verte (Green Salad) 🌿	8	
Salade mêlée (Mixed Salad) 🌿	12	14
Salade de chèvre chaud au lard grillé (Goat cheese salad with bacon) 🐷	23	27
Soupe à l'oignon gratinée (Onion Soup)	13	
Soupe de poisson de roche (Fish Soup)	18	
Escargots de Bourgogne: 6 pièces (Burgundy snails: 6 pieces)	14	
Terrine de chamois (Chamois terrine) 🐷	17	
Saumon fumé sauce raifort (Smoked salmon with 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) 🌿	25
Fromage et tomate (Cheese and tomato) 🌿	26
Jambon, fromage* (Ham and cheese) 🐷	26
Jambon, fromage, œuf* (Ham, cheese and egg) 🐷	27

NOS FONDUES AU FROMAGE

Minimum 2 personnes

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

NOS RACLETTES (uniquement le soir)

Minimum 2 personnes

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

NOS PÂTES

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

végétarien / vegetarian 🌿

cochon / pig 🐷

* provenance Suisse / from Switzerland

NOS PLATS DE BRASSERIE

Tripes au vin blanc et tomates fraîches* (<i>Tripe with white wine and fresh tomatoes</i>)	34
Pot-au-feu façon grand-mère servi avec son bouillon* (<i>Grandma's pot-au-feu with broth</i>)	44
Tête de veau sauce gribiche* (<i>Tête de veau with gribiche sauce</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)** (<i>Giant prawn, with curry sauce 2 pieces</i>)	62
---	----

NOS VIANDES AU GRILL

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

VIANDE POUR 2 PERSONNES

Côte de bœuf* (<i>Beef ribs: for two people</i>)	pour 2 pers. 140
Fondue chinoise, 220 gr par personne Salade verte, Viande de bœuf* 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* 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>Homemade 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.*

 végétarien / vegetarian  cochon / pig
* provenance Suisse / from Switzerland ** provenance Inde / from India
*** provenance Irlande, Australie / from Ireland, Australia

NOS GLACES

Coupe Danemark (glace vanille, sauce chocolat et chantilly)	13
Coupe Caramelita	13
Café glacé	14
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
Coupe Génépi (glace Génépi et liqueur Génépi)	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, caramel

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

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>Cherries 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-minute cook time</i>)	16

CARAFE D'EAU CARAFE OF WATER

2

Par soucis d'écologie et sans autres consommations, la carafe d'eau peut vous être facturée.

To be sustainable and without other consumption, you may be charged for the carafe of water.