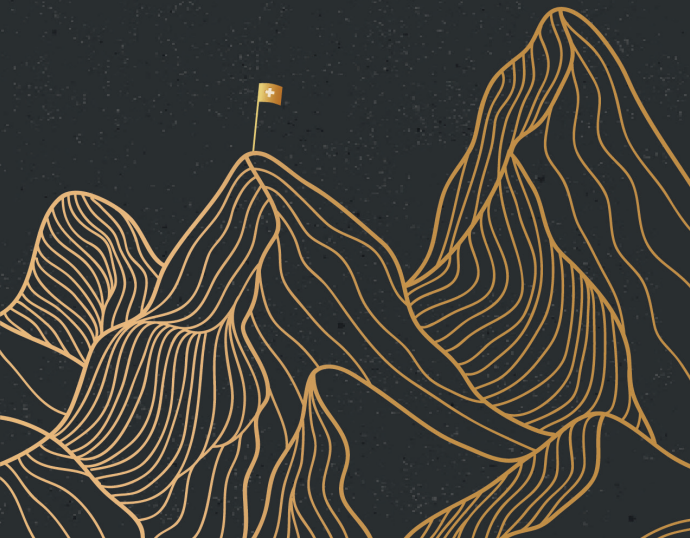


- MENU -



LE CARREFOUR

BISTRONOMIE VALAISANNE VERBIER



Bienvenue Welcome Willkommen

Commentaires et réclamations

Si quelque chose devait vous contrarier lors de votre passage au Carrefour, nous vous serions reconnaissants de nous le transmettre ici et maintenant. Vous nous donnerez ainsi la possibilité de tenir compte de votre critique et de faire le nécessaire pour vous satisfaire et continuer à vous compter parmi nos clients.

Nous ne prendrons plus aucune position en ce qui concerne des réclamations ultérieures ou publiques (réseaux sociaux)

Tout le staff du restaurant vous souhaite de passer un agréable moment en notre compagnie.

La direction vous en remercie d'avance.

Complaints

If something went wrong during your visit to Le Carrefour please let us know directly.

This gives us the opportunity to deal with your criticism immediately with the aim of ensuring that you leave the restaurant happy. We always give our best so that you may have the best experience with us.

We do not comment public complaints via the social media. All the staff of the restaurant wishes you to spend a pleasant moment in our company.

The management thanks you in advance.

Thank you.

@ruoss_communication
0774506726

R!

Bonjour.

Chaque jour notre Chef vous propose des plats mijotés, des suggestions de poissons et plein d'autres merveilles comme les champignons en été et la chasse en automne.

**Ici, tout est fait maison
Bon appétit !**



Every day our Chef offers you stewed dishes, fish suggestions and many other wonders such as mushrooms in the summer and meat from the hunt in autumn. Everything is home made, enjoy your meal !

RÉSERVEZ NOTRE MAGNIFIQUE
SALLE DU BRACONNIER À L'ÉTAGE
POUR VOS ANNIVERSAIRES, REPAS DE
FAMILLE ET RÉUNIONS POUR GROUPES
JUSQU'À 40 PERSONNES.

RESERVE OUR MAGNIFIC
ROOM OF THE POACHER ON THE FLOOR
FOR YOUR BIRTHDAYS, FAMILY MEALS
AND MEETINGS FOR GROUPS / UP TO 40 PERSONS

ALLERGIES

Les personnes sujettes à des allergies sont priées de s'annoncer auprès de notre personnel de service.
Une liste des composants de nos plats est à votre disposition. Merci !

Allergy sufferers are encouraged to report to our service personnel.
A list of the components of our dishes are at your disposal. Thank you !

RÉSERVATIONS / BOOKING

Réservez votre table en ligne
Booking your table online

lecarrefour.ch

MIDI > 1^{er} service à 12h00
> 2^{ème} service dès 14h00
SOIR > arrivée selon votre
convenance



PLAT SANS/WITHOUT
GLUTEN



PLAT CONTENANT
DU PORC/ PORK



PLAT VÉGÉTARIEN /
VEGETARIAN

Prenez
LE BUS ! | Take
THE BUS !

PARKING
200m plus bas !



Entrées

VORSPEISEN / STARTERS

ESCARGOTS GRATINÉS BEURRE AUX HERBES

6p. 12.- 12p. 22.-

In Butter und Kräutern gratinierte Schnecken
Gratinated Snails with herb butter

PETIT MILLE FEUILLES AUX CHAMPIGNONS FRAIS ET FOIE GRAS POÊLÉ



29.-

Kleine Millefeuille mit frischen Pilzen und gebratener Gänseleber
Small mille feuille with fresh mushrooms pan-fried foie gras

PETIT POKE BOWL QUINOA ET SAUMON GRAVLAX



17.-

Quinoa multicolore, saumon gravlax, avocat et jeunes pousses
Mehrfarbige Quinoa, Graved Lachs, Avocado und junge Sprossen
Multicoloured quinoa, gravlax salmon, avocado and baby greens

PETIT TATAKI DE BOEUF



20.-

Marinade asiatique à la coriandre fraîche, wakamé et jeunes pousses
Kleine Tataki vom Rindfleisch, asiatische Marinade mit frischem Koriander,
Wakame-Algen und Sprossen
Small beef Tataki, asian marinade with fresh coriander, wakame and young shoots

POTAGE AUX LÉGUMES FRAIS



12.- 20.-

Potage aux légumes frais, croutons aux herbes et fromage râpé
Frische Gemüsesuppe, Croutons mit Kräutern und geriebener Käse



Salades

SALAT / SALAD

	petites	GRANDES
SALADE MÊLÉE 	8.-	16.-
Gemischter Salat / Mixed salad		
SALADE VERTE 	6.-	14.-
Grüner Salat / Green salad		
SALADE CARREFOUR 	21.-	30.-
Salade mêlée, œufs, fromage, jambon, lardons et copeaux de parmesan Gemischter, Eier, Käse, Schinken, Speckstreifen und Parmesankäse Mixed salad, eggs, cheese, ham, diced bacon, shavings of Parmesan		
SALADE ROULEAUX DE PRINTEMPS 	20.-	29.-
Salade mêlée, rouleaux de printemps et sauce aigre-douce Gemischter, Frühlingsrollen und süss-saure Sauce Mixed salad, spring rolls with sweet and sour sauce		
SALADE DE CROTTIN DE CHÈVRE CHAUD AU MIEL DES MONTAGNES 	23.-	32.-
Salat mit warmem runde Ziegenkäse an Berghonig, Salad with warm Crottin goats cheese crottin cooked in honey		

Spécial Valais

WALLISER SPEZIALITÄTEN / SPECIALITIES OF THE VALAIS

PLANCHETTE VALAISANNE  	20.-	32.-
Viande séchée, jambon cru, lard, saucisson et fromage de Bagnes Trockenfleisch, Rohschinken, Speck, wurst und Käse de Bagnes Dried meat, cured ham, bacon, dried sausage and Bagnes cheese		
PLANCHETTE DE VIANDE SÉCHÉE 	20.-	32.-
Plättli mit Trockenfleisch / Planchette of dried meat		

Röstis

MAISON

RÖSTI 'BACOMBE'



29.-

Avec 2 oeufs et lard grillé
Rösti mit 2 Spiegeleier und gegrilltem Speck
Rösti with 2 eggs and grilled bacon

RÖSTI 'COL DES MINES'



34.-

Jambon grillé et sauce aux champignons frais
Rösti mit Gegrillter Schinken und frische Pilzsauc
Grilled ham and fresh mushrooms sauce

RÖSTI 'VÉGÉ'



29.-

Légumes poêlés et fromage de Bagnes froid
Geschmortes Gemüse mit kalte Bagnes Käse
Braised vegetables with cold Bagnes cheese



RÖSTI 'CREBLET'



36.-

Médallions de biche et sauce Café de Paris maison
Rösti, zarte Hirschkuh Medallions und hausgemachter Café de Paris Sauce
Doe medallions with home made Café de Paris sauce

SUPPLÉMENT SAUCE – ZUSÄTZLICHE PORTION SAUCE – SAUCE AVAILABLE AS A SUPPLEMENT – 4.-

Rösti, la légende

PROBABLEMENT LES MEILLEURS À L'HORIZON ...
THE LEGENDARY HOME MADE RÖSTI – PROBABLY THE BEST ON THE HORIZON..

D'origine bernoise et paysanne, le rösti est un plat légendaire typiquement suisse. Le rösti est une galette de pommes de terre râpées et grillées avec lardons.

Die Rösti ist ein typisches Schweizer Gericht aus Bern und hat einen bäuerlichen Ursprung. Die Rösti ist ein gebratener facher Fladen aus geräffelten gekochten oder rohen Kartoffeln und Speckwürfeln.

From Bern and peasant origin, the rösti is a legendary and typical Swiss dish. The rösti is a fried mixture of grated potatoes with diced bacon.

Cheese!

KÄSEGERICHTE / CHEESE DISHES

FONDUE NATURE*

Fondue nature
Cheese Fondue plain

28.- / pers

FONDUE AUX CHANTERELLES*

Fondue mit Pfifferlinge
Cheese Fondue with chanterelle (mushrooms)

30.- / pers

FONDUE AUX BOLETIS*

Fondue mit Steinpilzen
Cheese Fondue with boletus
(mushrooms)

31.- / pers

FONDUE AUX TOMATES*

Servie avec pommes de terre
Tomaten-Fondue, serviert mit Kartoffeln
Cheese Fondue with tomato,
served with potatoes

31.- / pers



* Toutes nos fondues sont
végétariennes
et dès 2 personnes.

Best
Seller

L' AVALANCHE

34.-

DIE LAWINE, THE AVALANCHE

Choix de fromages crémeux fondus en marmite
Pommes de terre, viande séchée et jambon cru du Valais...
Testez ce plat ! C'est une recette typique de notre restaurant !

Feinste Weichkäse im Pfännchen geschmolzen, mit Kartoffeln,
Trockenfleisch und Walliser Rohschinken. Hausspezialität!

Choice of creamy cheese melted in a cassiolette, potatoes, dried meat
and cured ham of the Valais. Try it, this is a speciality of our restaurant !



FILET DE BICHE, TRÈS TENDRE ET FIN 200GR. 55.-

Sehr zartes Hirschkuh Filet / Very tender and lean hind fillet

ENTRECÔTE DE BOEUF, FAUX-FILET 200GR. 47.-

Rindfleisch-Entrecôte, Herzen Filet
Sirloin of beef

ENTRECÔTE PARISIENNE, ENTREMÊLÉE ET GRASSE 300GR. 52.-

Entrecôte Parisienne (durchzogenes Fleisch)
Entrecôte Parisienne, marbled

FILET DE BOEUF, COEUR DE FILET 200GR. 58.-

Rindsflet / Beef fillet / Heart of fillet

CHATEAUBRIAND, POUR 2 PERS. 500GR.* 110.-

Chateaubriand beefsteak
*selon disponibilité / according to availability

SUPPLÉMENT SAUCE - ZUSÄTZLICHE PORTION SAUCE - SAUCE SUPPLEMENT 4.-
SUPPLÉMENT GARNITURE - ZUSÄTZLICHE BEILAGE - FILLING SUPPLEMENT 8.-

NOS VIANDES SONT SERVIES
AVEC 3 SAUCES MAISON.
FRITES, RÔSTI 🍷, TAGLIATELLES
OU LÉGUMES FRAIS, À CHOIX.

Unser Fleisch wird mit
3 Haussoßen serviert.
Pommes-frites, Röstli 🍷,
Tagliatelle oder frisches
Gemüse nach Wunsch

Our meals are served
with 3 home made sauces.
French fries, rösti 🍷 or fresh
vegetables to choose from.

PROVENANCE DE NOS VIANDES : SUISSE - AUSTRALIE - NEW-ZÉLANDE

IMPORTANT

À l'intérieur, veuillez ne pas utiliser le poivre en contact avec la pierre chaude. Merci.
Bitte keinen Pfeffer direkt auf die heisse Steinplatte streuen.
When eating indoors do not put pepper on the hot stone. Thank you.

P'tits Loups

FÜR DIE KINDER / FOR THE CHILDREN

MINI STEAK HACHÉ PUR BŒUF, POMMES FRITES
OU MINI RÖSTI  OU TAGLIATELLES 16.-

Mini gehacktes Rindersteak – Pommes-Frites oder Mini-Rösti oder Tagliatelle
Mini ground beef steak – French fries or mini rösti or tagliatelle

BLANC DE POULET GRILLÉ À LA PLANCHA,
POMMES FRITES, MINI RÖSTI  OU TAGLIATELLES 16.-

Gegrillte Hühnerbrust, Pommes-Frites oder Mini-Rösti oder Tagliatelle
Plancha grilled chicken breast, French fries or mini rösti or tagliatelle

JAMBON DU PAYS, POMMES FRITES
OU MINI RÖSTI OU TAGLIATELLES  16.-

Schinken – Pommes-Frites oder Mini-Rösti oder Tagliatelle
Local boiled ham – French fries or mini rösti or tagliatelle

TAGLIATELLES NATURE AU BEURRE  10.-

Tagliatelle natur mit Butter / Tagliatelle with butter

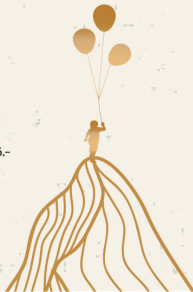
MINI RÖSTI NATURE  13.-

Berner Rösti natur / Plain Bernese Rösti

PORTION DE POMMES FRITES  12.-

Portion Pommes-Frites / Portion of French fries

LES MEATS ENFANTS CONSOMMÉS PARDES ADULTES, + 5.-
CHILDREN'S FOOD CONSUMED BY ADULTS, + 5.-



Douceurs

DESSERT / DESSERTS

VERMICELLES DE MARRON

14.-

Meringue de Gruyère et crème double de Gruyère
Vermicelles mit Gruyère-Meringue, Gruyère Doppelrahm
Chestnut Vermicelli and Gruyère meringue, Gruyère double cream

MOELLEUX AU CHOCOLAT FONCÉ

14.-

Et son coulis aux fruits rouges, glace vanille et crème de Gruyère
Dunkler Schokoladenkuchen mit Beeren-Coulis, Vanille Eis, Gruyère Doppelrahm
Dark chocolate sponge cake with vanilla ice cream, cream from Gruyère and red fruit coulis

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE DE MADAGASCAR



14.-

Gebrannte vanille Crème
Crème brûlée with Madagascar Vanilla

TARTE AUX FRUITS DU JOUR DE NOTRE PÂTISSIER

10.-

Früchtekuchen des Tages aus unserer Konditorei
Daily fruit tarts from our pastry chef

TARTE TATIN MELODY, SPÉCIALITÉ MAISON

Best
Seller

16.-

Glace vanille et crème de Gruyère
Tarte Tatin MELODY «Hauspezialität», Vanille Eis und Gruyère Doppelrahm
Tart Tatin MELODY, Home made speciality, Vanilla ice cream and Gruyère cream

Café Gourmand

13.-

Gourmet-Kaffee
Coffee served with petit-four

HEY!

EN ACCOMPAGNEMENT
DE NOS DESSERTS,
NOUS VOUS SUGGERONS
UN BONDIGESTIF !



Glacé

COMPOSE YOUR ICE CREAM

VANILLE, FRAISE, CAFÉ, CHOCOLAT,
PISTACHE, CARAMEL, GENÉPI,
CITRON, ABRICOT, POIRE,

4.-



Vanille, Erdbeere, Kaffee, Schokolade, Pistazie, Caramel, Genépi, Zitronen, Aprikose, Birne
Vanilla, Strawberry Coffee, Chocolate, Pistachia, Caramel, Genépi, Lemon, Apricot, Pear



SAUCE CHOCOLAT MAISON 2.-

Dazu Schokoladensauce nach Art des Hauses
Homemade chocolate sauce



CRÈME CHANTILLY 2.-

Zusatz Schlagsahne
Whipped cream

Les coupes

COUPE DANEMARK

13.-

Glacé vanille, sauce chocolat maison et crème chantilly
Vanilleeis mit heisser Schokoladensauce und Rahm
Vanilla ice cream with chocolate sauce and cream

CAFÉ GLACÉ

13.-

Glacé au café, ristretto et crème chantilly
Kaffeeeis mit Kaffee und Rahm /
Coffee ice cream, ristretto and whipped cream

SORBET ABRICOT

13.-

Sorbet à l'abricot avec alcool d'abricot
Aprikosesorbet mit Aprikotine
Apricot sorbet with apricot eau-de-vie

SORBET WILLIAMS

13.-

Sorbet à la poire avec alcool de poire
Birnesorbet mit Williamine
Pear sorbet with pear eau-de-vie

COUPE GENÉPI

13.-

Glacé au genépi avec alcool de genépi
Genepieis mit Genepialkohol
Genépi ice cream with genépi eau-de-vie

LE COLONEL

13.-

Sorbet citron et vodka / Zitronensorbet mit Vodka
Lemon sorbet and vodka

Wine ? YES!

CRU AU VERRE

Vin blanc

Fendant	4,5.-
Petite Arvine	8.-
Chardonnay	7.-
Johannisberg	5,5.-
Vin mousseux	7.-
Champagne Pommery – coupe	13.-

Vin rosé du valais

Rosé	5.-
------	-----

Vin rouge valaisan

Gamay	4,5.-
Pinot Noir	5,5.-
Syrah du Valais	8.-
Merlot du valais	8.-
Assemblage noble valaisan	9.-

1DL

4,5.-

8.-

7.-

5,5.-

7.-

13.-

5.-

4,5.-

5,5.-

8.-

8.-

9.-



Boissons

HEISSE UND KALTE GETRÄNKE / HOT AND COLD DRINKS

BIÈRE

	2 dl	3 dl	5dl	1l
Bière pression, valaisanne spéciale	3,9.-	4,7.-	7,4.-	
Bière sans alcool, bouteille 33cl		5,4.-		
Bière blanche pression, Siervoise	4.-	5.-	8.-	
Bière bouteille (IPA, PALE ALE)		7.-		

CIDRE

Magners, bouteille 33cl	6,5.-
-------------------------	-------

MINÉRALE

Coca-Coca / Coca Zéro / Sprite / Thé froid	3,7.-	4,5.-	6,2.-	
Étanche-soif	3,7.-	4,5.-	6,5.-	
Eaux minérales gazeuses ou plates		4,4.-	6,2.-	11.-
San Pellegrino			6,6.-	
Rivella, Sinalco, Ramseier (bouteille)		5.-		
Jus de fruits : pomme, poire, abricot, ananas	5.-			
Jus de fruits : orange et tomate	3,5.-	4,2.-		

THÉ CAFÉ

Café /Expresso / Ristretto / Thé noir	4.-
Renversé / Cappuccino	4,7.-
Café double / Double espresso	6.-
Chocolat / Ovomaltine chaud	4,5.-
Chocolat viennois / Café viennois	6,5.-
Choco rhum / Choco Xanté	7,5.-
Vin chaud maison	6.-
Irish coffee / Café Carrefour	14.-

CARAFE D'EAU
KARAFFE WASSER
CARAFE OF WATER 3.-

Sans autres consommations
la carafe d'eau est facturée
Ohne Konsumtion wird
die Karaffe Wasser verrechnet
free unless no other drinks
are consumed

Apéritifs & DIGESTIFS

EAUX DE VIE

2cl //6.-

Abricotine	Mirabelle
Williamine	Coing
Pruneau	Pomme Golden
Framboise	

LIQUEURS

2cl // 6.-

Abricot	Limoncello	Kahlua
Poire Williams	Jaegermeister	Baileys 4cl
Moitié-moitié abricot	Vieille prune	Fernet Branca
Moitié-moitié poire	Cointreau	Sambucca
Framboise	Grand Marnier	Chartreuse Verte
Genepi	Amaretto	Calvados

APÉRITIF

4cl // 6.-

Martini Blanc, rouge	Suze
Campari	Ricard

LONGDRINK

Martini orange	7.-	Gin Tonic	13.-
Campari orange	7.-	Rhum-coca	13.-
Apérol Spritz	12.-	Vodka Tonic / orange	13.-
Hugo	12.-	Hendricks Tonic	15.-
Bloody Mary	12.-		



COGNAC, ARMAGNAC

	2 Cl	4 Cl
Martell VS	8.-	12.-
Rémy Martin VSOP	10.-	15.-
Hennessy XO	15.-	22.-
Martell Cordon Bleu	16.-	24.-
Armagnac VSOP	10.-	15.-

WHISKY

	2 Cl	4 Cl
Ballantines	6,5.-	10.-
Jameson	6,5.-	10.-
Aberlour 12 ans	8.-	12.-
Chivas Regal 12 ans	8.-	12.-
Glenlivet Nadurra	10.-	15.-
Scapa's	11.-	16.-
Longmorn 16 ans	14.-	21.-

RHUM

	2 Cl	4 Cl
Havana Club blanc 3 ans	6.-	9.-
Havana Club brun 7 ans	8.-	12.-

GRAPPA

	2 Cl	4 Cl
Grappa di Moscato	6.-	
Grappa di Montalcino	10.-	

