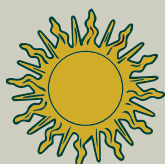


- MENU -



LE CARREFOUR

BISTRONOMIE VALAISANNE VERBIER

Bienvenue ! Welcome !

Commentaires et réclamations

Si quelque chose devait vous contrarier lors de votre passage au Carrefour, nous vous serions reconnaissant 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.



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 MAGNIFQUE
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



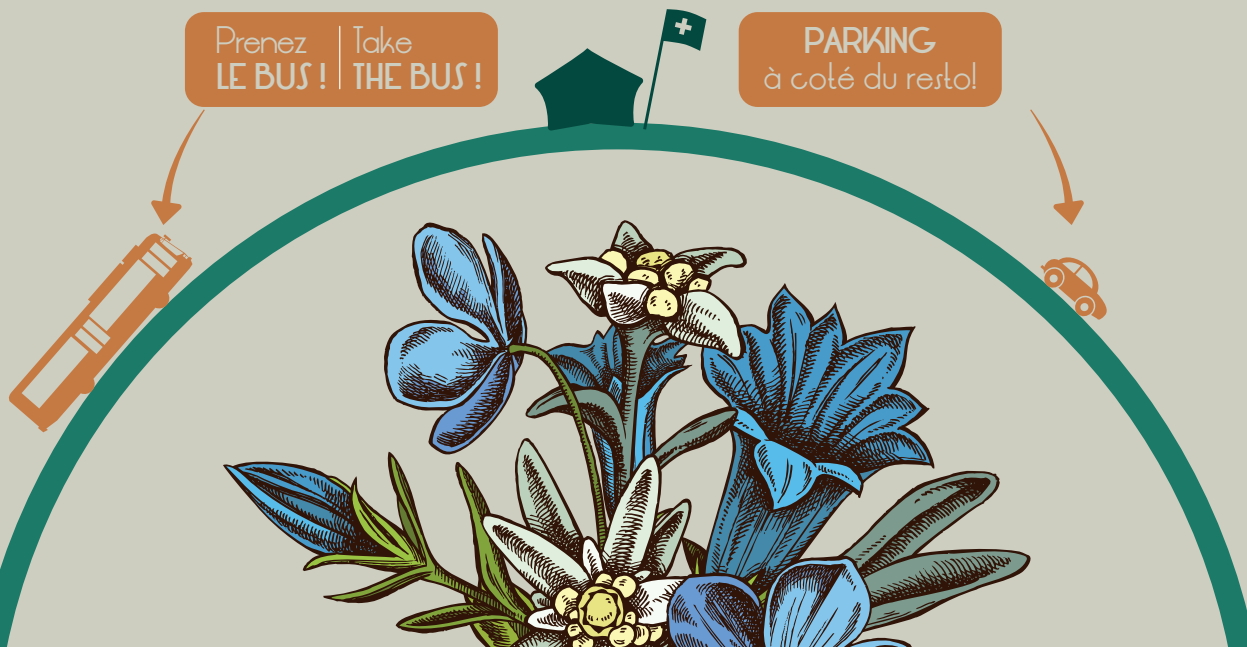
PLAT CONTENANT
DU PORC/ PORK



PLAT VÉGÉTARIEN /
VEGETARIAN

Prenez
LE BUS ! | Take
THE BUS !

PARKING
à côté du resto!



Entrées

VORSPEISEN / STARTERS



ESCARGOTS GRATINÉS BEURRE AUX HERBES

6p. 13.- 12p. 24.-

In Butter und Kräutern gratinierte Schnecken
Gratinated snails with herb butter

PETIT MILLE FEUILLE AUX CHAMPIGNONS FRAIS

20.-

Kleine Millefeuille mit frischen Pilzen
Small mille feuille with fresh mushrooms

PETIT MILLE FEUILLE AUX CHAMPIGNONS FRAIS ET FOIE GRAS POÊLÉ

Best
seller

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

20.-

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

22.-

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

SOUPE DU JOUR

12.-

Tagessuppe
Soup of the day



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 DE CROTTIN DE CHÈVRE CHAUD AU MIEL DES MONTAGNES 	23.-	32.-
Salat mit warmem runde Ziegenkäse an Berghonig, Salad with hot goat 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





Chasse



ATRIAUX DE SANGLIER ET PORC AUX CHANTERELLES

Sauce chasse légèrement épicée et crémée
Wild boar and pork atrials and its chanterelles,
lightly spicy and creamy hunting sauce

32.-

CIVET DE CHEVREUIL SANS OS FAÇON GRAND-MÈRE

Sauce chasse épicée aux baies de genièvre, lardons, oignons grelots, croûtons
Venison stew without bone, «grand-mother way»,
spicy hunting sauce with juniper berries, lardons, baby onions, croûtons

32.-

MEDAILLON DE CERF

Sauce chasse épicée aux bolets
Deer medaillon, Spicy hunting sauce with boletus

41.-

COTELLETES DE SANGLIER

Sauce chasse légèrement épicée et crémée, champignons poêlés
Wild boar chop, lightly spicy and creamy hunting sauce,
pan-fried mushrooms

39.-

MÉDAILLON DE CHEVREUIL AUX CHAMPIGNONS

Sauce chasse légèrement crémée, champignons poêlés
Venison medaillon with pan fried mushrooms,
lightly spicy and creamy hunting sauce

47.-

ACCOMPAGNEMENTS / SIDE DISHES

La chasse est servie avec des nouillettes maison ou spätzli maison,
ainsi que des légumes, fruits de chasse traditionnels
et marrons au caramel.

The hunt is served with homemade noodles or spätzli.
As well as traditional seasonal hunting vegetables
and fruits, caramel chestnuts.

PROVENANCE / ORIGIN

Notre chasse provient de viande sauvage chassée
en Suisse et en France.

Our hunting comes from wild meat hunted in Switzerland and France.



Röstis

MAISON

RÖSTI 'BAGOMBE' 30.-

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

RÖSTI 'COL DES MINES' 37.-

Jambon grillé et sauce aux champignons frais
Rösti mit Gegrillter Schinken und frische Pilzsauce
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 'GREBLET' 39.-

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

SUPPLÉMENT SAUCE - ZUSÄTZLICHE PORTIONS SAUCE - SAUCE AVAILABLE AS A SUPPLEMENT - 4.-

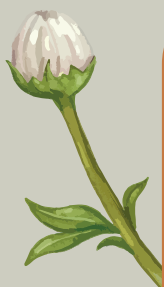
Rösti, la légende

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 geraffelten 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 BOLETUS*

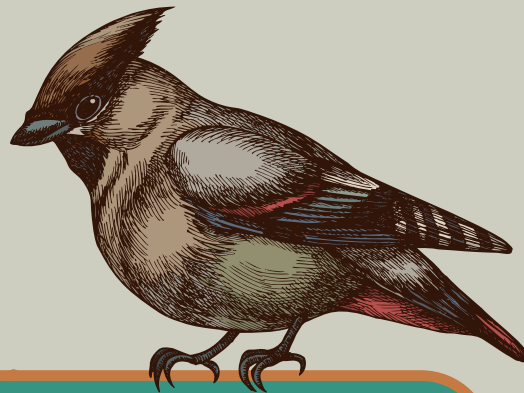
Fondue mit Steinpilzen
Cheese Fondue with boletus
(mushrooms)

31.- / pers

FONDUE AUX CHANTERELLES*

Fondue mit Pfifferlinge
Cheese Fondue with chanterelle
(mushrooms)

30.- / pers



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 !

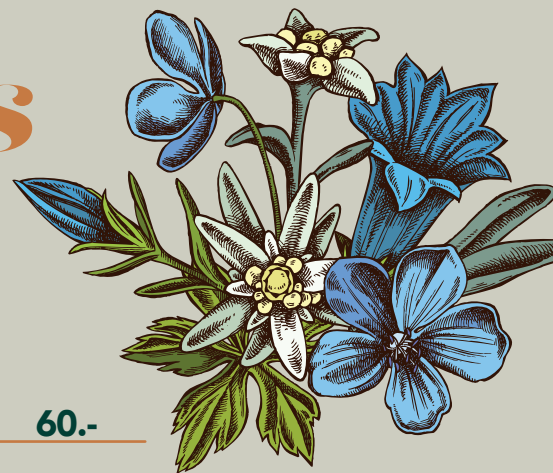


* Toutes nos fondues sont
végétariennes
et dès 2 personnes.

Grillades

SUR PIERRE CHAUDE

GRILLADEN AUF HEISSEM STEIN / GRILLED MEATS ON HOT STONE



FILET DE BICHE: NOUVELLE ZÉLANDE,
TRÈS TENDRE ET FIN 200GR

60.-

Sehr zartes Hirschkalbsfilet
Venison fillet very tender and lean

ENTRECÔTE DE BOEUF: SIMMENTHAL, SUISSE
FAUX-FILET 200GR

50.-

Rinderentrecôte
Sirloin steak

ENTRECÔTE PARISIENNE: SIMMENTHAL, SUISSE
ENTREMÊLÉE ET GRASSE 300GR

53.-

Pariser Entrecôte
Parisian sirloin steak

FILET DE BOEUF: LIMOUSIN, FRANCE
COEUR DE FILET 200GR

60.-

Rinderfiletkern
Center- cut beef fillet

CHATEAUBRIAND: LIMOUSIN, FRANCE
POUR 2 PERS. 500GR

selon disponibilité
je nach Verfügbarkeit
according to availability

125.-

Chateaubriand-Rinderfilet
Chateaubriand beef fillet

SUPPLÉMENT SAUCE - ZUSÄTZLICHE PORTION SAUCE - SAUCE SUPPLEMENT 5.-

SUPPLÉMENT GARNITURE - ZUSÄTZLICHE BEILAGE - FILLING SUPPLEMENT 8.-



NOS VIANDES SONT SERVIES
AVEC 3 SAUCES MAISON.
FRITES, RÖSTI 🐷, PÂTES MAISON
OU LÉGUMES FRAIS, À CHOIX.

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

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

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.

PROVENANCE

Boeuf : Suisse, France
Biche: Nouvelle-Zélande, Europe
Poulet: Suisse
Porc: Suisse, Allemagne
Foie Gras : France, Hongrie
Saumon: Norvège, Ecosse
Pain: Boulangerie de la Poste, Verbier et Michellod, Sembrancher

Les Bistronomes

THE "BISTRONOME" DISHES

CURRY ROUGE AUX LÉGUMES ET NOUILLES DE RIZ



30.-

Rotes Curry mit Gemüse und Reismudeln
Red Curried vegetables with rice Noodles

POKE BOWL QUINOA ET SAUMON GRAVLAX



34.-

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

GRAND TATAKI DE BOEUF



37.-

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

MAFALDINE AUX CHAMPIGNONS FRAIS À LA CRÈME



33.-

Hausgemachte Mafaldine mit frischen Pilzen und Rahm
Homemade Mafaldine with creamy fresh mushrooms sauce



MAFALDINE :

Les Mafaldines sont
une sorte de tagliatelles.
Elles sont faites maison
avec des oeufs et de la farine
Suisse

BISTRONOMIE.

FAIT-MAISON
AVEC AUTHENTISME
ET CRÉATIVITÉ,
FRAÎCHEUR ET QUALITÉ
DES PRODUITS...



P'tits Loups



FÜR DIE KINDER / FOR THE CHILDREN

STEAK HACHÉ PUR BŒUF, POMMES FRITES
OU MINI RÖSTI  OU MAFALDINE

16.-

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

JAMBON DU PAYS, POMMES FRITES
OU MINI RÖSTI OU MAFALDINE 

16.-

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

MAFALDINE SAUCE CHAMPIGNON 

16.-

Mafaldine mit frischen Pilzen und Rahm
Mafaldine with creamy fresh mushrooms sauce

MAFALDINE AU BEURRE 

10.-

Mafaldine natur mit Butter
Mafaldine with butter

MINI RÖSTI NATURE  

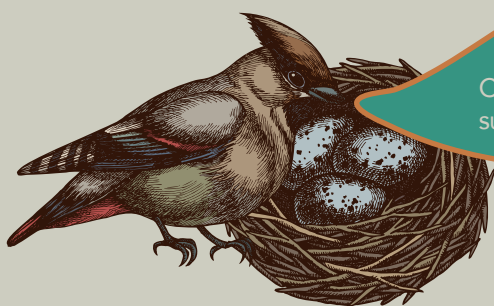
13.-

Berner Rösti natur
Plain bernese Rösti

PORTION DE POMMES FRITES  

12.-

Portion Pommes Frites / Portion of French fries



Hey !

Combien de  se trouvent
sur la carte ?

 Jusqu'à 12 ans
Up to 12 years old
Bis 12 Jahre alt

Douceurs

DESSERT / DESSERTS

VERMICELLES DE MARRON



14.-

Meringue de Gruyère et crème double de Gruyère
Vermicelles mit Gruyère-Meringue, Gruyère Doppelrahm
Chesnut 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 Gruyere and red fruit coulis

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE



14.-

Kastanien-Crème Brûlée
Chestnut creme brulee

TARTE AUX FRUITS DU JOUR DE NOTRE PÂTISSIER

Dès 7.-

Früchtekuchen des Tages aus unserer Konditorei
Fruit pie of the day

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

14.-

Gourmet-Kaffee
Coffee served with petit-fours



HEY!

EN ACCOMPAGNEMENT
DE NOS DESSERTS,
NOUS VOUS SUGGERONS
UN BON DIGESTIF!

Glaces

COMPOSE YOUR ICE CREAM

VANILLE, FRAISE, CAFÉ, CHOCOLAT,
PISTACHE, CARAMEL, GENÉPI,
CITRON, ABRICOT, POIRE, 4.-



Vanille, Erdbeer, Kaffee, Schokolade, Pistazie, Caramel, Genepi, Zitrone, Aprikose, Birne
Vanilla, Strawberry Coffee, Chocolate, Pistachio, Caramel, Genepi, 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.-

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

CAFÉ GLACÉ

13.-

Glace au café, ristretto et crème chantilly
Eiskaffee, Kaffee und Schlagsahne
Coffee ice cream, ristretto and whipped cream

SORBET ABRICOT

13.-

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

SORBET WILLIAMS

13.-

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

COUPE GENÉPI

13.-

Glace au genépi avec alcool de genépi
Genépi-Eis mit Genépi-Alkohol
Genepi ice cream with genepi 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
Petite Arvine
Johannisberg
Vin mousseux

1DL

5.-

8.-

6.-

7.-

Vin Rosé

Rosé

5.-

Vin rouge

Gamay
Pinot Noir
Syrah
Humagne rouge
Assemblage noble

5.-

6.-

8.-

8,5.-

9.-



Boissons

HEISSE UND KALTE GETRÄNKE / HOT AND COLD DRINKS



BIÈRE PRESSION

	2 dl	3 dl	5dl
Bière pression, valaisanne spéciale	4.-	4,9.-	7,5.-
Bière blanche pression	4,2.-	5,5.-	8,5.-

BIÈRE BOUTEILLE 33CL

WhiteFrontier (IPA, SESSION IPA)	7.-
Cardinal 0,0%	5,5.-
Mini Micro Evil 0,5% (Blonde, Blanche, Blanche IPA)	7.-

CIDRE 33CL

Magners	7.-
---------	-----

MINÉRALE

	2 dl	3 dl	5dl	1l
Coca-Coca / Coca Zéro / Sprite / Thé froid	3,7.-	4,5.-	6,5.-	
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)		5,5.-		
Jus de fruits : pomme, poire, abricot, ananas	5,5.-			
Jus de fruits : orange et tomate	3,5.-	4,2.-		



THÉ, CAFÉ

Café /Expresso / Ristretto / Thé noir	4.-
Renversé / Cappuccino	4,8.-
Café double / Double espresso	6.-
Chocolat / Ovomaltine chaud	5.-
Chocolat viennois / Café viennois	6,5.-
Choco rhum	7,5.-
Irish coffee	14.-

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

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





Apéritifs & DIGESTIFS

EAUX DE VIE

2cl // 7.-

Abricotine	Mirabelle
Williamine	Coing
Pruneau	Pomme Golden
Framboise	Marc

LIQUEURS

2cl // 7.-

Abricot	Limoncello	Kahlua
Poire Williams	Jaegermeister	Calvados
Moitié-moitié abricot	Vieille prune	Fernet Branca
Moitié-moitié poire	Cointreau	Sambucca
Framboise	Grand Marnier	
Génépi	Amaretto	
	Gentiane	Baileys 4cl 10.-

APÉRITIF

4cl // 6.5.-

Martini Blanc, rouge	Suze
Campari	Ricard
Absinthe	

LONGDRINK

Martini orange	7.5.-	Gin Tonic	13.-
Campari orange	7.5.-	Rhum-coca	13.-
Apérol Spritz	12.-	Vodka Tonic / orange	13.-
Hugo	12.-	Hendricks Tonic	15.-
Bloody Mary	12.-	London Mule	15.-

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

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

Havana Club blanc 3 ans	7.-	10.-
Havana Club brun 7 ans	8.-	12.-

GRAPPA TESSINOISE

Grappa di Bianca	7.-
Grappa di Bionda	8.-
Grappa di Bruna	9.-
Grappa di Rossa	9.-
Grappa de Merlot Z 11 ans de fût de chêne	11.-

Angelo Delea

