

- 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](http://lecarrefour.ch)

MIDI > 1<sup>er</sup> service à 12h00  
> 2<sup>ème</sup> service dès 14h00  
SOIR > arrivée selon votre convenance



PLAT SANS/WITHOUT GLUTEN



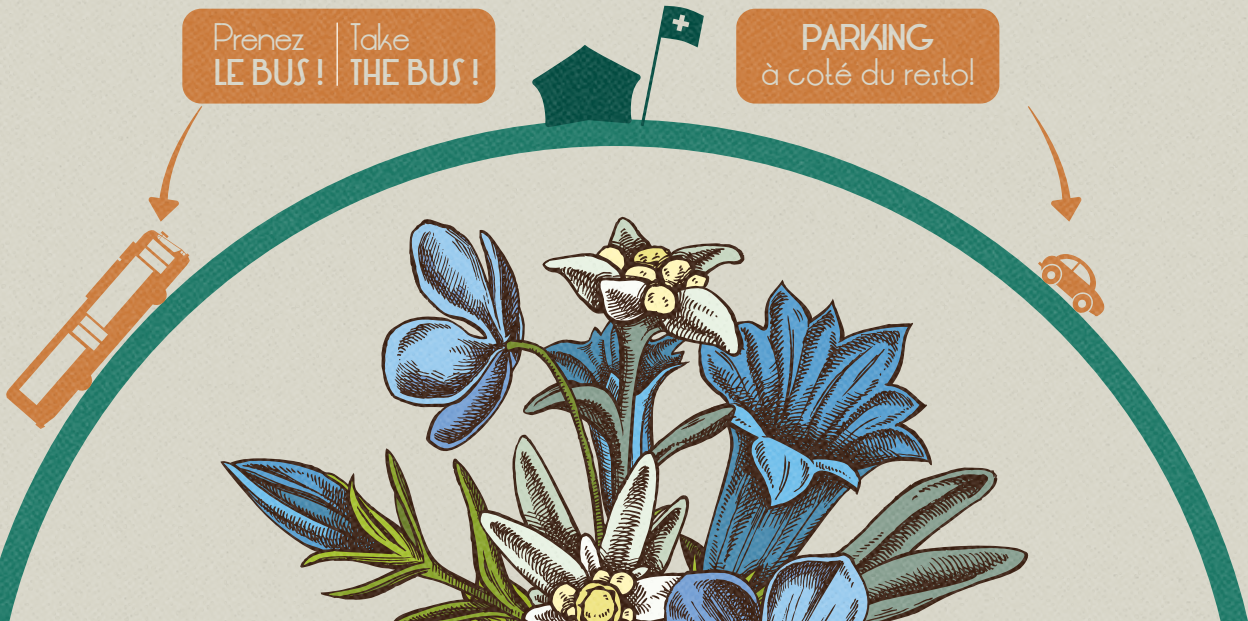
PLAT CONTENANT DU PORC/ PORK



PLAT VÉGÉTARIEN / VEGETARIAN

Prenez | Take  
LE BUS ! | THE BUS !

PARKING  
à coté 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 **29.-**

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

Best  
seller

PETIT POKE BOWL QUINOA ET SAUMON GRAVLAX  **18.-**

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



# 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 CHEVREUIL ET PORC AUX CHANTERELLES

Sauce chasse légèrement épicée et crémée  
Venison 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.-**

## OSSO BUCO DE CERF

Sauce chasse épicée aux baies de genièvre, brisures de noix  
Spicy hunting sauce with juniper berries, crushed nut medley

**34.-**

## SELLE DE CHAMOIS

Sauce chasse légèrement épicée et crémée, champignons poêlés  
Saddle of chamois,lightly spicy and creamy hunting sauce,  
pan-fried mushrooms

**49.-**

## MÉDAILLON DE CHEVREUIL AUX CHAMPIGNONS

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

**48.-**

## ACCOMPAGNEMENTS / SIDE DISHES

La chasse est servie avec des nouillettes 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.



# Röstis

## MAISON

### RÖSTI 'BACOMBE' 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' 35.-

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 'CREBLET' 37.-

Médallions 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.-

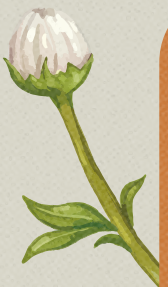
## Röstis, la légende

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 BOLETS\*

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 cassolette, 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, TRÈS TENDRE ET FIN 200GR. 57.-**

Sehr zartes Hirschkuh Filet  
Very tender and lean hind fillet of doy

**ENTRECÔTE DE BOEUF, FAUX-FILET 200GR. 49.-**

Rindfleisch-Entrecôte, Herzen Filet  
Sirloin of beef

**ENTRECÔTE PARISIENNE, ENTREMÊLÉE ET GRASSE 300GR. 53.-**

Entrecôte Parisienne (durchzogenes Fleisch)  
Entrecôte Parisienne, marbled

**FILET DE BOEUF, COEUR DE FILET 200GR. 59.-**

Herz von Rinderfilet  
Heart of beef tenderloin

**CHATEAUBRIAND, POUR 2 PERS. 500GR.\* 120.-**

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, RÖSTI 🍷, TAGLIATELLES  
OU LÉGUMES FRAIS, À CHOIX.

Unser Fleisch wird mit  
3 Haussaucen serviert.  
Pommes Frites, Rösti 🍷  
Tagliatelle oder frisches  
Gemüse nach Wunsch

Our meats 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.

# Les Bistronomes

## THE "BISTRONOME" DISHES

### RAVIOLIS CLOVIS AU FROMAGE AFFINÉ DE VERBIER 31.-

Garnis de champignons poêlés  
Raviolis «Clovis» mit Verbier Veredelter Käse und Pilze in der Pfanne  
Raviolis «Clovis» with refined cheese of Verbier and pan-fried mushrooms

### 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

### TAGLIATELLES AUX CHAMPIGNONS FRAIS À LA CRÈME 33.-

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




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



# 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

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 SAUCE CHAMPIGNON 

16.-

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

TAGLIATELLES NATURE AU BEURRE 

10.-

Tagliatelle natur mit Butter  
Tagliatelle with butter

MINI RÖSTI NATURE  

13.-

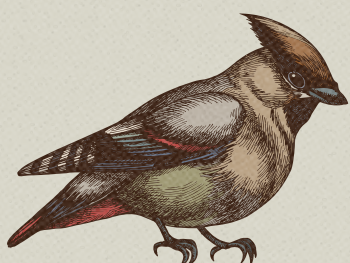
Berner Rösti natur  
Plain bernese Rösti

PORTION DE POMMES FRITES  

12.-

Portion Pommes Frites / Portion of French fries

LES METS ENFANTS CONSOMMÉS PAR DES ADULTES , + 5.-  
CHILDREN'S FOOD CONSUMED BY ADULTS , + 5.-



Hey !

Combien de  se trouvent  
sur la carte ?



# 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 CHÂTAIGNE  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  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, CAMEL, 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  
Eiskaffe, Kaffee und Schlagsahne  
Coffee ice cream, ristretto and whipped cream

### SORBET ABRICOT

13.-

Sorbet à l'abricot avec alcool d'abricot  
Aprikosesorbet mit Abricotine  
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

IDL

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

	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	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.-	5.-	6,5.-	
Étanche-soif	3,7.-	5.-	6,5.-	
Eau minérale gazeuse ou plate		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 expresso	6.-
Chocolat / Ovomaltine chaud	5.-
Chocolat viennois / Café viennois	6,5.-
Choco rum	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 //6,5.-

---

Abricotine	Mirabelle
Williamine	Coing
Pruneau	Pomme Golden
Framboise	

## LIQUEURS

2cl // 7.-

---

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

## APÉRITIF

4cl // 6,5.-

---

Martini Blanc, rouge	Suze
Campari	Ricard
Absinthe	

## 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.-	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.-

