

Bienvenue



Café de
Barry

Carte des mets



Café de Barry

Entrées

Salade verte aux graines <i>Grüner Salat mit Samen</i> <i>Green salad with seeds</i>		7.50
Salade mêlée aux légumes croquants <i>Gemischter Salat</i> <i>Mixed salad</i>		10.50
Assiette de viande séchée du Valais	80 gr.	23.00
<i>Walliser Trockenfleisch Teller</i>	160 gr.	39.00
<i>Plate of dried meat from Valais</i>		
Assiette Valaisanne	90 gr.	21.00
<i>Walliserteller mit Spezialitäten</i>	180 gr.	34.00
<i>Valais plate</i>		
<i>Assiette de charcuteries du Valais, fromage à raclette aux herbes du Gd-St-Bernard & pain de seigle</i>		

Plats

Spaghetti & sauce tomate maison <i>Spaghetti und hausgemachte Tomatensauce</i> <i>Spaghetti and homemade tomato sauce</i>		21.00
Tartare de bœuf et pommes frites <i>Rinds tartare und Pommes frites</i>	180 gr.	34.00
<i>Beef tartare and french fries</i>		
Entrecôte de bœuf rassie « Café de Paris » <i>Schweizerrindsentrecôte mit « Café de Paris »</i>	200 gr.	41.00
<i>Swiss beef entrecôte with "Café de Paris"</i>		
Tagliata de bœuf, roquette et copeaux de Grana Padano <i>Rinds Tagliata, Rucola und Grana Padano</i>	200 gr.	43.00
<i>Beef Tagliata, Rucola and Grana Padano</i>		

Provenance de nos viandes et poissons :
Bœuf : Suisse, Poulet : France, Porc : Suisse, Charcuterie : Suisse
Crevettes : Vietnam, Saumon : Norvège

Nous choisissons nos produits avec le plus grand soin. Nous préférons manquer momentanément d'un produit à notre carte plutôt que de choisir une qualité inférieure ! Merci de votre compréhension.

En cas d'allergie, n'hésitez pas à vous renseigner au près personnel de service

TVA 7,7 % comprise

27.09.2022



Café de Barry

Nos propositions du moment

Terrine de gibier artisanale <i>CH</i> , pain grillé & chutney <i>Hausegemachte Wildterrine, Toast</i>	16.00
Cappuccino de crème de courge et éclats de châtaignes <i>Kürbiscrème-Cappuccino und Kastanie</i>	13.00
Sauté de délices des bois & fines tranches de jambon cru de sanglier <i>AT</i> <i>Sautierte Köstlichkeiten des Waldes & Feine Wildschwein Schinken</i>	24.00
Carpaccio de cerf <i>NZ</i> mi-cuit, pesto d'ail des ours <i>Halbgegartes Hirschcarpaccio, Bärlauchpesto</i>	23.00
Betterave rouge du Valais cuite entière, crème de raifort <i>Ganze gekochte Walliser Rote Bete, Meerrettichcrème</i>	21.00
Civet de joues de cerf <i>NZ</i> aux épices de pain d'épices, courges rôties <i>Neuseeländische Hirschbacke als Ingwereintopf, geröstete Kürbis</i>	34.00
Côtes de cerf <i>NZ</i> et son jus de betterave et chocolat, betterave braisée <i>Neuseeländisches Hirschkotelett und sein Rote-Bete-Schokoladenjus, geschmorte Rote Bete</i>	39.00
Atriaux de gibier de la boucherie de Chamoson, bruxelles au lard <i>Wild-Attriaux von der Metzgerei Chamoson, Brüssel mit Speck</i>	32.00
1000 feuilles aux marrons renversé et coulis de cassis <i>Kastanien-Millefeuille und Cassis Coulis</i>	12.50
Vermicelles de marrons, glace vanille, meringue et crème chantilly <i>Kastanien vermicelles, Vanilleeis, Meringue und Schlagsahne</i>	11.50

Nos plats de chasse sont servis avec des tagliatelles artisanales aux marrons

Nous choisissons nos produits avec le plus grand soin. Nous préférons manquer momentanément d'un produit à notre carte plutôt que de choisir une qualité inférieure ! Merci de votre compréhension.

En cas d'allergie, n'hésitez pas à vous renseigner au près personnel de service