



ENTRÉES FROIDES Starters / Vorspeisen

Salade verte Greensalad / Grünersalat	1/2	1/1
		6.50
*Salade mêlée Mixed salad / Gemischtersalat	8.50	18.-
Salade de chèvre chaud de Grimisuat sur toast	14.-	23.-
Warm Goat Cheese Salad from Grimisuat on toast / Warmer Ziegenkäsesalat auf Toast		
Carpaccio de bœuf du Bochet, rebibe du Valais et huile de noix	16.-	
Beef Bochet Carpaccio / Rinds Bochet Carpaccio		
- En plat avec frites, riz, pâtes ou gratin du Mayens		28.-
As a main course / Als Hauptgericht		
Terrine maison au choix, pain de seigle et chutney rhubarbe du jardin	16.-	
Homemade terrine of the choice, rye bread and rhubarb chutney / Hausgemachte Terrine aus angebot, Roggenbrot und Rhabarberchutney		

NOS TERRINES AU CHOIX

1. Paysanne
2. Bolet
3. Poivre & Genièvre
4. Tomates séchées & Basilic
5. Abricot
6. Pomme-Génépi

ENTRÉES CHAUDES Starters / Vorspeisen

Potage du jour Soup of the day / Tagessuppe		9.-
Les escargots, beurre ail et fines herbes (6 pces / 12 pces)	12.-	22.-
Snails / Schnecken		

* Les plats indiqués sont disponibles à emporter sur réservation -20%

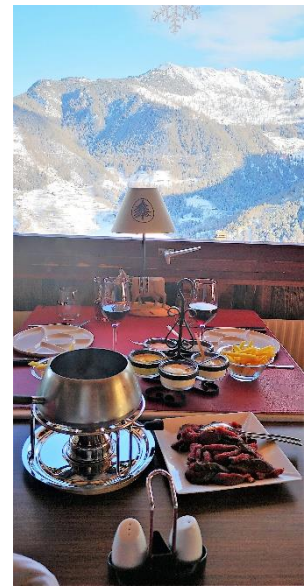


SPECIALITÉS

Specialties / Spezialitäten

Minimum 2 personnes

Minimum 2 persons / Minimum 2 Personen



*Fondue du BOCHET (dans le bouillon de légumes)

Viande de bœuf marinée aux épices

41.-

Marinated Beef / Mariniertes Rindfleisch

* « La Bochet Mixte » (bœuf classique et épicé)

39.-

Variation « Bochet Mix » (classic and marinated beef)

Variante « Bochet Mix » (klassischem und mariniertem Rindfleisch)

Chapeau TATARE Tatar's Hat / Tatarenhut (UNIQUEMENT à l'intérieur)

39.-

Trois viandes à choix selon l'offre du jour

Choice of 3 meats variants according to daily offer (Only Inside)

Auswahl von 3 Fleischvarianten je nach Tagesangebot (Nur drinnen)

Fondue BOURGUIGNONNE (dans l'huile)

Viande de bœuf Beef / Rindfleisch

39.-

Ces plats sont servis avec leurs sauces et à choix frites, riz, pâtes ou Gratin du Mayen.

These dishes are served with a selection of sauces and your choice of either french fries, rice, pasta or Gratin « du Mayen ».

Diese Gerichte werden mit deren Saucen und Pommes Frites, Reis, Nudeln oder Gratin «du Mayen» serviert.

- *A emporter – Take-away
 - Viande du Bochet ou bochet mixte : 5.50/100g
 - Sauce maison : 2.-/100gr. (~100gr pp)
 - Frites la portion 4.50
 - Bouillon 10.-

* Les plats indiqués sont disponibles à emporter sur réservation -20%





TERROIR

Regional dishes / Regionale Gerichte

	<i>Entrée</i>	<i>Plat</i>
	Starter	Dish
	Vorspeise	Teller
 * Assiette du Grenier, salaison maison et fromage valaisan	15.-	28.-
	Grenier Plate, homemade cured meat and Wallis cheese	
	Walliserteller, hausgemachtes Trockenfleisch mit Walliserkäse	
 Assiette de viande séchée maison	16.-	29.-
	Homemade dried meat plate / Hausgemachte Trockenfleisch vom Rind	

LES FONDUES FROMAGES

 Fondue « La Bédjuasse », fromage à raclette VS(50%)Vacherin(25%)Gruyère(25%)		
	Cheese Fondue with cheese from Wallis / Käsefondue mit Walliserkäse	27.- pp
Fondue « Moitié-moitié », Vacherin et Gruyère (50/50)		
	Cheese Fondue / Käsefondue	27.- pp
Fondue à la bière		
	Beer Fondue/Bierfondue	27.- pp
Fondue à la tomate		
 Servie avec pommes de terre en robe des champs		28.- pp
	Tomato Fondue, served with steampotatoes / Tomatenfondue, serviert mit Pellkartoffeln	

Minimum 2 personnes pour les fondues. Les prix sont **par personne**.

* Les plats indiqués sont disponibles à emporter sur réservation -20%



POISSON

Fish / Fischgerichte

- La Truite du vivier (CH) *The trout of the pond / Die Forelle vom Teich* 36.-
- Meunière *Meunière / Müllerinnen - Art*
 - Aux amandes *With Almonds / Mit Mandeln*

Ces plats sont servis avec légumes et à choix frites, riz, pâtes ou Gratin du Mayen.
These dishes are served with vegetables and with your choice of either french fries, rice, pasta or Gratin « du Mayen ».
Diese Gerichte werden mit Gemüse und mit Pommes Frites, Reis, Nudeln oder Gratin «du Mayen» serviert.

TARTARES

- *Tartare de bœuf *Beef Tartar / Rindstartar* 32.-
- *Tartare de bœuf du bochet *Beef Tartar du Bochet / Rindstartar vom Bochet* 35.-
- *Duo de Tartare *Beef Tartar duo / Rindstartarduo vom Bochet* 35.-

Servi avec toast et frites *Toast and french fries / Toast und Pommes Frites*

PÂTES

Pasta / Pasta

- *Pâtes aux chanterelles 28.-
- Pasta with chanterelles / Pasta mit Pfifferlingen*

* Les plats indiqués sont disponibles à emporter sur réservation -20%



LES VIANDES

Meat dishes / Fleischgerichte

*Civet de Bœuf Hérens (CH) **beef stew** / **Eringer Rindspfeffer** 29.-

- Duchesses de Polenta **Polenta duchesse** / **Polenta**

Pavé de bœuf **Beefsteak** / **Rindssteak** 39.-

- Beurre maison **Homemade butter** / **Hausbutter**
- Sauce vigneronne **Winegrower's sauce** / **Winzersauße**

Paillard de veau **beurre aux herbes** 42.-

Veal cutlet with Homemade butter / **Kalbschnitzel mit Hausbutter**

LES VIANDES PANÉES

*Le Cordon bleu Maison **Homemade Cordon bleu** / **Pork cordon bleu** 36.-

- Viande de porc, fromage à raclette et Jambon cru maison

Escalope de veau viennoise **Viennese** / **Wienerschnitzel** 42.-

Ces plats sont servis avec des légumes et à choix frites, riz, pâtes ou Gratin du Mayen.

These dishes are served with vegetables and with your choice of either french fries, rice, pasta or Gratin « du Mayen ».

Diese Gerichte werden mit Gemüse und mit Pommes Frites, Reis, Nudeln oder Gratin «du Mayen» serviert.

* Les plats indiqués sont disponibles à emporter sur réservation -20%



MENU TZOUMAZ (dès 2 p.)

from 2 persons / ab 2 Personen

Salade mêlée

Mixed salad / Gemischtersalat

Chapeau TATARE (UNIQUEMENT à l'intérieur)

OU

Or / oder

Fondue du BOCHET

OU

Or / oder

Fondue BOURGUIGNONNE

Coupe de glace à choix ou dessert maison

(café gourmand +5.-)

Choice of Ice cream in a cup or House dessert

Eiskugeln im Coupe oder Haus Dessert

Menu 3 plats / Menu with 3 dishes / Menu mit 3 Gängen 55.- p.p



MENU VALAISAN (dès 2 p.)

from 2 persons / ab 2 Personen

Assiette du Grenier

Fondue « La Bédjuasse »

OU

Or / oder

Fondue « Moitié-moitié »

OU

Or / oder

Fondue tomate

Sorbet abricot arrosé ou nature

Apricot Sorbet with/without a shot / Aprikosensorbet mit/ohne Schuss

Menu 3 plats / Menu with 3 dishes / Menu mit 3 Gängen 46.- p.p.

