



ENTREES FROIDES Starters / Vorspeisen

Salade verte Greensalad / Grünersalat	1/2	1/1
	6.50.-	

Salade mêlée Mixed salad / Gemischtersalat	9.-	18.-
--	-----	------

Carpaccio du Bochet, rebibe du Valais et huile de noix	21.-	
--	------	--

Bochet carpaccio / Rinds Bochet Carpaccio

- En plat avec frites et salade	37.-
---------------------------------	------

As a main course with french fries and greensalad / Als Hauptgericht mit Pommes Frites und Grünersalat



Salade de chèvre chaud de Grimisuat sur toast	17.-	25.-
---	------	------

Warm goat cheese salad from grimisuat on toast / Warmer Ziegenkäsesalat auf Toast

Terrine maison, pain de seigle et chutney abricot balsamique	17.-
--	------

Homemade terrine, rye bread and balsamic apricot chutney / Hausgemachte Terrine, Roggenbrot und Balsamico-Aprikosen-Chutney

Parfums : Paysanne - Bolet - Tomates séchées & Basilic - Poivre & Genièvre - Abricot - Pomme - Génépi

ENTREES CHAUDES Starters / Vorspeisen

Soupe du jour Soup of the day / Tagessuppe	11.-
--	------

Les escargots, beurre ail maison et fines herbes (6 pces / 12 pces)	13.-	26.-
---	------	------

Hebrs butter snails / Schnecken Krauter mit Pilzen



SPECIALITES

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 43.-

Marinated beef / Mariniertes Rindfleisch

« La Bochet Mixte » (bœuf classique et épicé) 43.-

Variation « Bochet Mix » (classic and marinated beef)

Variante « Bochet Mix » (klassischem und mariniertem Rindfleisch)

Chapeau TATARE Tatar's Hat / Tatarenhut (UNIQUEMENT à l'intérieur) 44.-

Trois viandes à choix

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 in oil / Rindfleisch im öl 44.-

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.



TERROIR

Regional dishes / Regionale Gerichte



Assiette du Grenier, salaison maison et fromage valaisan

Grenier plate, homemade cured meat and Wallis cheese

Walliserteller, hausgemachtes Trockenfleisch mit Walliserkäse

Entrée

Starter

Vorspeise

18.-

Plat

Dish

Teller

29.-



Assiette de viande séchée maison

Homemade dried beef plate / Hausgemachte Trockenfleisch vom Rind

19.-

32.-

LES FONDUES

Minimum 2 personnes pour les fondues.

Minimum 2 persons / Minimum 2 Personen



Fondue « La Valaisanne »*, fromage à raclette VS(50%), Vacherin(25%), gruyère(25%)

Wallis cheese fondue / Walliser Käsefondue

28.-

Fondue « Moitié-moitié »*, Vacherin et Gruyère (50/50)

Cheese fondue / Käsefondue

28.-

Fondue à la bière*

Beer fondue / Bierfondue

29.-

Fondue à la tomate

Servie avec pommes de terre en robe des champs

29.-

Tomato fondue, served with steampotatoes / Tomatenfondue,, serviert mit Pellkartoffeln

*Supplément pomme de terre 3.-



POISSON

Fish / Fischgerichte

La Truite du vivier (CH) The trout of the pond / Die Forelle vom Teich 37.-

- 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, Nudel oder Gratin «du Mayen» serviert.

TARTARES

Tartare de bœuf Beef tartar / Rindstartar 34.-

Tartare de bœuf du bochet Bochet's beef tartar / Rindstartar vom Bochet 36.-

Duo de Tartare Beef tartar duo / Rindstartarduo vom Bochet 35.-

Toast et frites Toast and french fries / Toast und Pommes Frites

PÂTES

Pasta / Pasta

Tagliatelles de saison 28.-

Seasonal pasta / Saisonpaste



LES VIANDES

Meat dishes / Fleischgerichte



Filet mignon de porc à l'abricot (Flambé)

43.-

Tenderloin of pork with apricot (flamed) / Schweinsfilet mit Aprikosen

Pavé de bœuf Beefsteak / Rindssteak

43.-

- Beurre maison Homemade butter / Hausgemacht Butter
- Sauce vigneronne Winegrower's sauce / Winzersauce

Paillard de veau, beurre maison aux herbes

44.-

Veal cutlet with homemade butter / Kalbschnitzel mit Hausgemacht Butter

LES VIANDES PANÉES

Le Cordon bleu Maison Homemade Cordon bleu / Hausgemacht cordon bleu

38.-

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

Pork meat, raclette cheese and homemade raw ham / Schweinefleisch, Raclettekäse und hausgemacht Rohschinken

Le Cordon bleu du moment (à voir en suggestion)

Escalope de veau viennoise Viennese / Wienerschnitzel

44.-

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, Nudel oder Gratin «du Mayen» serviert.



MENU TZOUMAZ (dès 2 p.)

from 2 persons / ab 2 Personen

Salade mêlée

Mixed salad / Gemischter salat

Chapeau TATARE

OU

Or / oder

Fondue du BOCHET

OU

Or / oder

Fondue BOURGUIGNONNE

Coupe de glace à choix ou dessert maison

Choice of icecream in a cup or homemade dessert

Eiskugeln im Coupe oder Haus dessert

Menu 3 plats / Menu with 3 dishes / Menu mit 3 Gängen 59.- p.p



MENU VALAISAN (dès 2 p.)

from 2 persons / ab 2 Personen

Assiette du Grenier

Fondue fromage

OU

Or / oder

Fondue tomate

(Servie avec pommes de terre)

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 48.- p.p.

