



ENTREES FROIDES

Starters / Vorspeisen



Salade verte	Green salad / Grünersalat	1/2	1/1
		6.50	
Salade mêlée	Mixed salad / Gemischtersalat	9.-	18.-
Salade de chèvre chaud sur toast		17.-	25.-
	Warm Goat's Cheese Salad on toast / Warmer Ziegenkäsesalat auf Toast		



Terrine maison parfum à choix, pain de seigle et chutney maison	17.-
1. Paysanne 2. Bolets 3. Tomates séchées & Basilic 4. Poivre & Genièvre 5. Abricot 6. Pomme / Génépi	
Homemade terrine, rye bread and Homemade chutney / Hausgemachte Terrine, Roggenbrot und Chutney	

ENTREES CHAUDES

Starters / Vorspeisen

Soupe du jour	Soup of the day / Tages Suppe	11.-	
Les escargots, beurre ail et fines herbes maison (6 pces / 12 pces)		15.-	29.-
	Escargots in herb butter / Schnecken Krauter Butter		
Feuilleté aux Champignons		17.-	
	Puff pastry with mushrooms / Blätterteig mit Pilzen		
Os à moelle gratiné au gros sel, pain croustillant		17.-	
	Bone marrow au gratin / Gratinierter Knochenmark		



SPECIALITES

Spécialités / Spezialitäten

Minimum 2 personnes

Minimum 2 people / Minimum 2 Personen

Fondue du BOCHET (dans le bouillon de légumes)

Viande de bœuf marinée aux épices 44.-

Marinated Beef « Hot Pot » / Mariniertes Rindfleisch « Hot Pot »

« La Bochet Mixte » (bœuf classique et épicé) 44.-

Variation « Bochet Mix » (classic and marinated beef) "Hot Pot"

Variante « Bochet Mix » (klassischem und mariniertem Rindfleisch) «Hot Pot»

Chapeau TATARE Tatar's Hat / Tatarenhut 45.-

Trois viandes à choix

Choice of 3 meats variants according to daily offer /

Auswahl von 3 Fleischvarianten je nach Tagesangebot

Fondue BOURGUIGNONNE (dans l'huile)

Viande de bœuf Beef in oil / Rindfleisch im öl 45.-

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

	<i>Entrée</i> Starter Vorspeise	<i>Plat</i> Dish Teller
 Assiette Valaisanne, salaison maison et fromage valaisan Valais's plater, Homemade cured meat and Wallis cheese Walliserteller, hausgemachtes Trockenfleisch mit Walliserkäse	19.-	32.-
 Assiette de viande séchée maison Homemade dried beef plate / Hausgemachte Trockenfleisch vom Rind	21.-	34.-

LES FONDUES FROMAGES

 Fondue « La Bedjuasse »*, fromage à raclette VS (50%), Vacherin (25%), Gruyère (25%) Wallis Cheese Fondue / Walliser Käsefondue	29.-
Fondue « Moitié-moitié »*, Vacherin et Gruyère Cheese Fondue / Käsefondue	29.-
Fondue à la bière* Beer Fondue/Bierfondue	29.50
Fondue à la tomate Servie avec pommes de terre en robe des champs Tomato Fondue, served with steampotatoes/Tomatenfondue, serviert mit Pellkartoffeln	29.50

*Supplément pommes de terre 3.-

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

Min 2 people / ab 2 personen



POISSON

Fish / Fischgerichte

La Truite du vivier (CH) The trout of the pond / Die Forelle vom Teich 39.-

- 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 35.-

*Tartare de bœuf du bochet Beef Tartar du Bochet / Rindstartar du 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 / Nudeln der Saison



LES VIANDES GRILLEES ET MIJOTTEES

Meat dishes / Fleischgerichte

Emincé de veau aux champignons	38.-
Sliced calves with mushrooms / Kalbfleisch mit Pilzen	
Souris d'agneau cuisson 18h basse t°, flambée à table au romarin	39.-
Lamb shanks 18h slow roasted, rosemary flamed at the table/ Lammkeule 18 std niedergegart, am Tisch flambiert mit Rosmarin	
Pavé de bœuf	43.-
Beefsteak / Rindssteak	
• Beurre maison Home made butter / Hausgemacht Butter • Sauce vigneronne Wine sauce / Winzersauße • Sauce Bolet Boletus sauce / Steinpilze sauce (+5.-)	
Paillard de veau, beurre aux herbes	46.-
Veal cutlet with Home made butter / Kalbschnitzel mit Hausgemacht Butter	

LES VIANDES PANEES

Le Cordon bleu Maison	39.-
• Viande de porc, fromage à raclette et Jambon cru maison	
Pork, raclette cheese and dry ham / Schweinefleisch, Raclettekäse und Rohschinken	
Le Cordon bleu du moment	39.-
Escalope de veau viennoise	46.-
Viennese / Wienerschnitzel	

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.



MENU TZOUMAZ (dès 2 p.)

Min 2 people / 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 ice cream 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.)

Min 2 people / ab 2 Personen

Assiette Valaisanne

Fondue fromage

OU Or / oder

Fondue tomate

(Servie avec pommes de terre)

(Served with potatoes / Serviert mit Kartoffeln)

Coupe valaisanne ou williamine 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.

