



ENTREES FROIDES Starters / Vorspeisen

| | | |
|--|---------------|------|
| Salade verte Greensalad / Grünersalat | 1/2 6.50.- | 1/1 |
| Salade mêlée Mixed salad / Gemischtersalat | 9.- | 18.- |
| Carpaccio du Bochet, rebibe du Valais et huile de noix | 22.- | |
| Bochet carpaccio / Rinds Bochet Carpaccio | | |
| - En plat avec frites et salade | | 38.- |
| 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, parfum au choix, pain de seigle et chutney abricot balsamique 17.- | | |
| Homemade terrine, rye bread and balsamic apricot chutney / Hausgemachte Terrine, Roggenbrot und Balsamico-Aprikosen-Chutney | | |
| <u>Parfums</u> : 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) | 15.- | 29.- |
| 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 44.-

Marinated beef / Mariniertes Rindfleisch

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

Variation « Bochet Mix » (classic and marinated beef)

Variante « Bochet Mix » (klassischem und mariniertem Rindfleisch)

Chapeau TATARE Tatar's Hat / Tatarenhut (UNIQUEMENT à l'intérieur) 45.-

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

LES FONDUES

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

Minimum 2 persons / Minimum 2 Personen

| | | |
|--|--|-------|
|  Fondue « La Bedjuasse »*, fromage à raclette VS(50%), Vacherin(25%), gruyère(25%) | | |
| | Wallis cheese fondue / Walliser Käsefondue | 29.- |
| Fondue « Moitié-moitié »*, Vacherin et Gruyère (50/50) | | |
| | 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 | 29.50 |
| | 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* 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, Nudel oder Gratin «du Mayen» serviert.

TARTARES

- Tartare de bœuf *Beef tartar / Rindstartar* 35.-
- 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

46.-

Veal cutlet with homemade butter / Kalbschnitzel mit Hausgemacht Butter

LES VIANDES PANÉES

Le Cordon bleu Maison Homemade Cordon bleu / Hausgemacht cordon bleu

39.-

- 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

46.-

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 (uniquement à l'intérieur)

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.

