

La carte

Entrées

Salade verte	9.-
Salade mêlée	12.-
Terrine maison et sa confiture d'oignons	24.-
Terrine de foie gras maison et sa brioche toastée	31.-
Escalope de foie gras poêlée aux fruits du moment	31.-
Feuilleté d'escargots anisé aux herbes fraîches (20 min d'attente)	26.-
Filets de truite marinés à l'aneth	24.-

Plats

Filets de perche frais de Rarogne - sauce tartare	48.-
Noix de Saint-Jacques au Beurre Blanc	49.-
Cuisses de grenouilles à la Provençale (en deux services)	44.-
Tartare de bœuf coupé au couteau	39.-
Entrecôte de bœuf sur ardoise, sauce poivre vert, beurre maison	47.-
Filet de bœuf sur ardoise, sauce poivre vert, beurre maison	52.-
Tournedos de bœuf Rossini	59.-
Magret de Canard aux agrumes et Cointreau	46.-
Souris d'agneau confite au miel	43.-
Rognons de veau à la Moutarde et sauce Madère	38.-
Cordon bleu de porc (maison)	38.-

Nos mets sont accompagnés de la garniture du jour

**Cher client, si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande de votre part.*



Aux Vérines, tout est fait maison et avec passion

Nos desserts maison

<i>Tarte Tatin et sa boule de glace</i>	12.-
<i>Mousse au chocolat blanc et noir</i>	12.-
<i>Crème brûlée à la fleur d'oranger</i>	12.-
<i>Nougat glacé maison</i>	14.-
<i>Profiteroles au chocolat chaud</i>	14.-
<i>Tarte aux fruits de saison</i>	9.-

*Nos glaces **

<i>Coupe Danemark</i>	12.-
<i>(Glace vanille, coulis chocolat, chantilly)</i>	
<i>Coupe Café Glacé</i>	12.-
<i>(Glace café arrosé d'un café, chantilly)</i>	
<i>Coupe Baley's</i>	14.-
<i>(Glace vanille et café arrosé de Baley's, chantilly)</i>	
<i>Coupe les Vérines</i>	14.-
<i>(Glace marron et caramel beurre salé, crème marron, Chantilly)</i>	

*Nos sorbets arrosés **

<i>Le Valaisan</i>	14.-
<i>(Sorbet abricot arrosé)</i>	
<i>Le Colonel</i>	14.-
<i>(Sorbet citron arrosé de Vodka)</i>	
<i>Le Framboise</i>	14.-
<i>(Sorbet framboise arrosé d'eau de vie de framboise)</i>	

* Les glaces sont issues de la maison Glace des Alpes



Menu à 64.- (minimum 2 personnes)

En entrée

Terrine maison et son confit d'oignons

En Plat - A choix

Filets de perches meunières (Rarogne) - sauce tartare

Rognons de veau - sauce Madère à la moutarde ancienne

Avec garniture

Dessert - A choix

Crème brûlée à la fleur d'oranger

Ou

Café glacé

Menu à 89.- (minimum 2 personnes)

Terrine de foie gras maison et sa brioche

Risotto aux Noix de St Jacques poêlées

Filet de bœuf au poivre concassé

Sauce crème de cognac

Pâtisseries à choix

Ou

Sorbet arrosé



**Cher client, si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande de votre part*

Menu du midi à 26.-

Tous les jours sauf le samedi, dimanche et jours fériés

À choix :

Salade mêlée

Filet de perches Meunières (Mc Lean) - sauce tartare

ou

Langue de bœuf sauce aux câpres

ou

La proposition du chef

Nos mets sont accompagnés de la garniture du jour

Menu des petits loups à 16.-

Jusqu'à 12 ans

Salade

Tranche panée de volaille avec frites et légumes

*Boule de glace **



Aux Vérines, tout est fait maison et avec passion