

La carte

Entrées

<i>Salade verte</i>	9.-
<i>Salade mêlée</i>	12.-
<i>Terrine maison et son confit d'oignons au cassis</i>	24.-
<i>Feuilleté au ris de veau (20 min.)</i>	26.-
<i>Cocktail de crevettes et sa mousseline d'avocats</i>	19.-
<i>Terrine de foie gras maison à l'armagnac - brioche toastée</i>	31.-
<i>Feuilleté d'escargots aux herbes fraîches et à l'anis (20 min.)</i>	26.-
<i>Escalope de foie gras poêlée aux fruits du moment</i>	31.-
<i>Filets de truite marinés à l'aneth (Élevage de Vionnaz)</i>	24.-

Plats

<i>Filets de perche Meunière de Rarogne - sauce tartare</i>	49.-
<i>Cuisses de grenouilles à la Provençale (en deux services)</i>	42.-
<i>Poisson du moment</i>	48.-
<i>Risotto crémeux et ses gambas</i>	34.-
<i>Risotto crémeux aux légumes</i>	27.-
<i>Rognons de veau à la Moutarde et sauce Madère</i>	38.-
<i>Entrecôte de bœuf (Suisse) sur ardoise</i>	48.-
<i>Filet de bœuf sur ardoise, beurre café de Paris et sauce Poivre vert</i>	56.-
<i>Souris d'agneau confite au miel</i>	39.-
<i>Magret de Canard à l'orange et au Cointreau</i>	46.-
<i>Cordon bleu maison</i>	39.-
<i>Tartare de bœuf coupé au couteau</i>	39.-

Nos mets sont accompagnés de la garniture du jour



Aux Vêrines, tout est fait maison et avec passion

Nos desserts maison

Demandez nos desserts faits maison du moment 😊

Nos glaces

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

Nos sorbets arrosés

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

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 à 68.- (min. 2 pers.)

Entrée - A choix

Terrine maison et son confit au cassis
Cocktail de crevettes et mousse d'avocat
Filets de truite marinés à l'aneth

Plat - A choix

Filets de perches meunières (Rarogne) - sauce tartare
Rognons de veau - sauce Madère à la moutarde ancienne
Magret de Canard à l'orange et au Coïntreau
Avec garniture

Dessert - A choix

Crème brûlée à la fleur d'oranger
Tarte aux fruits de saison
Café glacé

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 28.-

Tous les jours sauf le samedi et dimanche

À choix :

Salade mêlée

Filets de perches meunières (Mc Lean de Pologne)

sauce tartare

ou

Langue de bœuf sauce aux câpres

ou

Tartare de Bœuf et toasts

Tous les plats sont accompagnés de la garniture du jour

Menu des petits loups à 16.-

jusqu'à 12 ans

Salade

Escalope panée maison avec sa garniture du jour

Boule de glace



Aux Vérines, tout est fait maison et avec passion