



Rôtisserie du Bois Noir

Aux portes du Valais, la Rôtisserie du Bois-Noir vous invite à un voyage provençal unique.

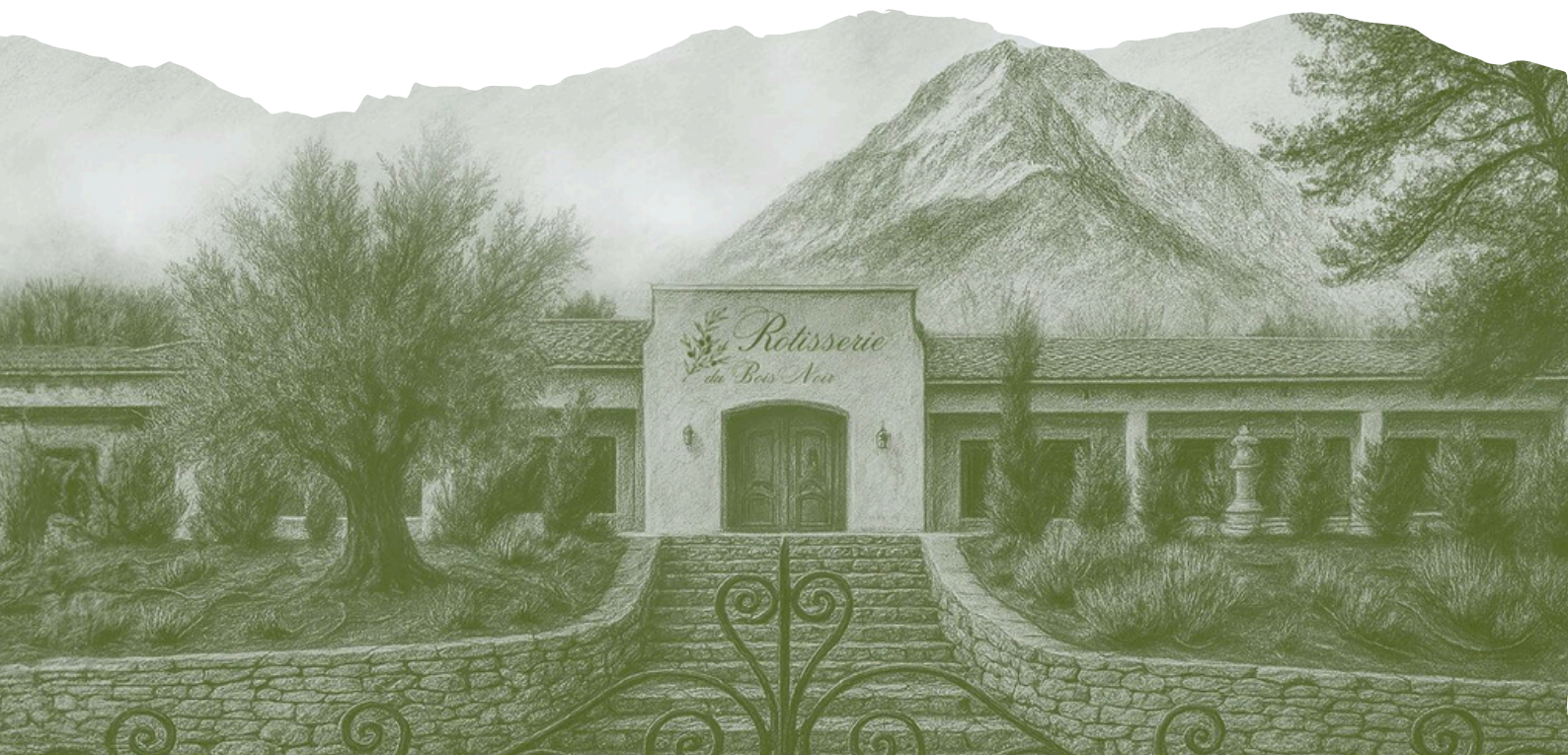
Notre cuisine se veut à la fois authentique et raffinée, rendant hommage à la richesse de notre terroir : produits locaux sélectionnés avec soin, travaillés avec précision et révélés sous vos yeux, dans leur plus belle simplicité.

Nous vous remercions d'avoir choisi de vivre cette expérience avec nous et vous souhaitons une dégustation pleine de découvertes et de plaisir !



“Vivre est un art. Partager en est sa beauté”

Mirza Telarevic



Menu dégustation

Variation d'œufs mimosa du poulailler

Morilles, ail des ours, orties

Tartare de bœuf, Béarnaise de moelle

120gr au couteau, béarnaise au gras de boeuf

Gnocchis aux truffes artichauts, jambon bellota

Topfen gnocchi, poireau et artichaut

Chariot de Fromage

Supplément de 12.-

Profiterole vanille intense

Craquelin aux noix de pécan, vanille en abondance

Menu 3 plats CHF 90.- / Menu 4 plats CHF 110.-

La carte

LES ENTRÉES

Salade maraîchère Vinaigrette pourpre	12
Foie gras mi-cuit Chutney de poire à la vanille	32
Variation d'œufs mimosa du poulailler Morilles, ail des ours, orties	19
Poireau brûlé en vinaigrette Truite gravlax	23
Tartare de bœuf, béarnaise de moelle 120gr au couteau, béarnaise au gras de boeuf	24
Salade d'hiver Vinaigrette "grand-maman"	10

LES PLATS

Tournedos Rossini de la Rôtisserie Foie gras poêlé, truffe noire	64
Canette, orange sanguine et grenade Navet glacé & mille feuille pomme de terre	42

Gnocchis truffes, artichauts, st jacques Topfen gnocchi, poireau et artichaut	38
Poulpe rôti façon limena Jalapeneos, pressé de pomme de terre	39



LA RÔTISSERIE

Filet de bœuf 200 gr	52
Côte de bœuf 1kg Maturée 30 jours, 2 personnes	146
Tartare au couteau & moelle sabayon moelle de bœuf et pomme croustillante	39

Sauce à choix :

- Poivre & whisky +3
- Café de Paris +3
- Sauce aux morilles +12



La carte



POÊLONS D'ENTRECOTE 49

Idéal pour deux personnes

FROMAGES

Chariot de fromages

Assortiment de fromages & confitures maison

19



LES DESSERTS

Tarte citron déstructurée

Glace fior di latte

14

Profiterole vanille intense

Craquelin pécan, vanille en abondance

17

Nos viandes sont servies sur réchaud dans la sauce de votre choix

- Café de Paris
- Poivre & Whisky
- Morilles (supp 12.-)

Baba au rhum vanille

Rhum arrangé & crème montée

16

Fondant au chocolat

Glace vanille & sauce chocolat

15

GLACES ARTISANALES

Vanille

Fior di latte

Café

Tiramisu

Pistache

Chocolat

Noisette

Abricot

Citron



1 Quenelle 6

2 Quenelles 9

COUPES DE GLACES & SORBETS ARROSÉS

Café glacé

Glace vanille, coulis café, crème fouettée

15

Trésor du verger Valaisan

Sorbet abricot, eau de vie abricot

15

Dolce d'Amalfi

Sorbet citron, limoncello

15

Pères Chartreux

Glace pistache, Chartreuse verte

19

Si vous avez des allergies ou des intolérances, n'hésitez pas à en informer notre personnel de service, qui se fera un plaisir de répondre à vos demandes.

**Les prix s'entendent en CHF, service et TVA 8.1% inclus.*

Informations

HORAIRE

Notre restaurant vous accueille du mercredi au samedi, pour le service du midi et du soir, et le dimanche pour le service du midi. Pour les événements privés ou professionnels, nous nous adaptons sur demande.

CONTACT

Site : www.rotisseriesduboisnoir.ch

Tél. +41 (0)24 485 19 90

E-Mail : info@rotisseriesduboisnoir.ch

ALLERGIES

Nous accordons une attention particulière aux intolérances alimentaires, allergies et demandes spécifiques. Afin de vous garantir la meilleure expérience possible, notre personnel de service est à votre écoute.



PROVENANCE DES PRODUITS

Bœuf	Suisse, Argentine	Pain	Suisse
Porc	Suisse	Saint-Jacques	France
Agneau	Suisse	Œuf	Suisse
Poulet	Suisse	Morilles	France
Cerf	Autriche	Fromages d'alpages	France
Chevreuil	Autriche	Charcuterie local	Gex-Collet Val d'illiez
Viennoiseries	Suisse		

