



Rôtisserie du Bois Noir

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

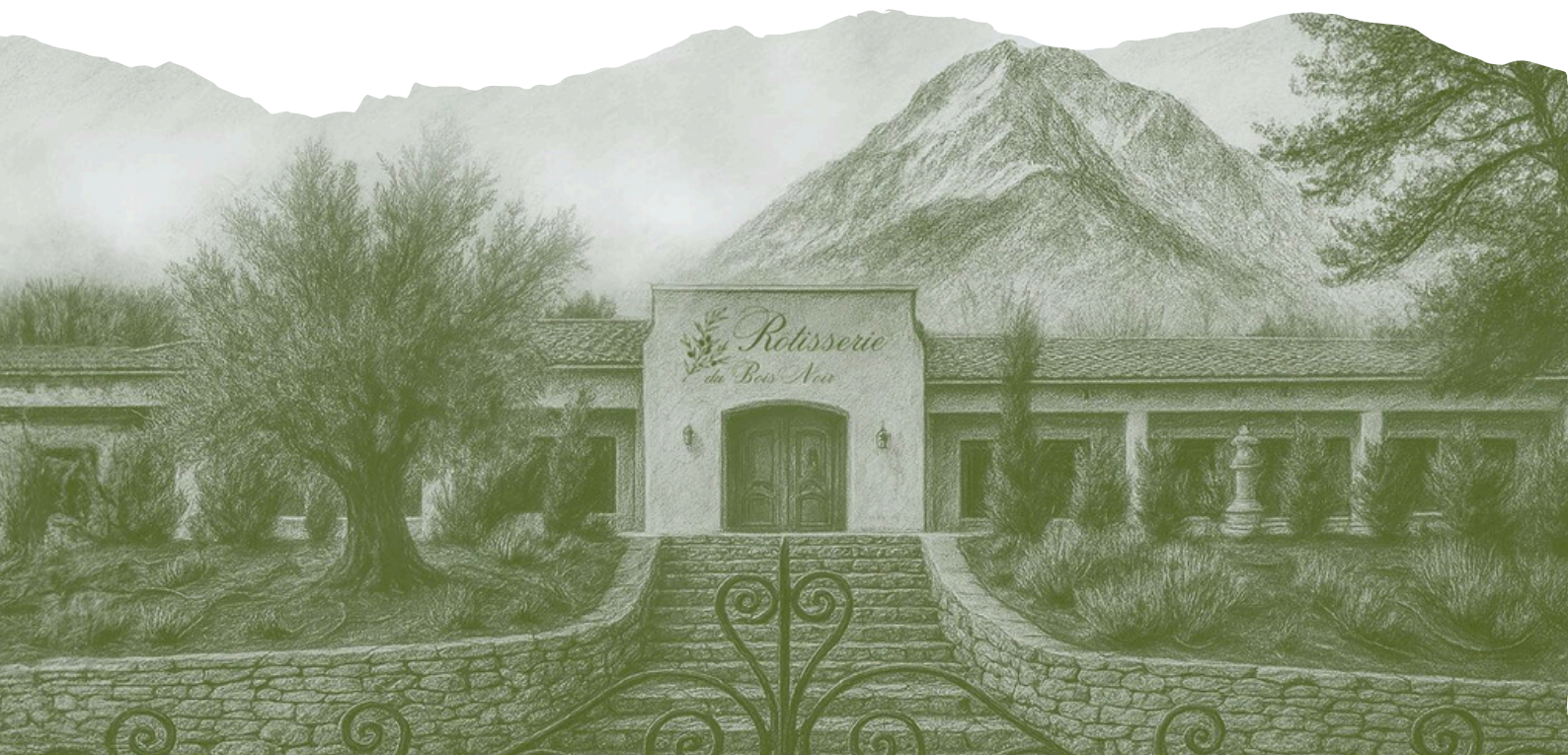
Notre cuisine se veut à la fois authentique et raffinée, rendant hommage à la richesse de notre terroir : produits locaux sélectionnés avec soin, travaillés avec précision et révélés sous vos yeux, dans leur plus belle simplicité.

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

Duo d'asperges vin jaune et morilles

Asperge snacké Sabayon vin jaune

Vol-au-vent d'asperges truffée

Béchamel truffée et Saint-Jacques

Chariot de Fromage

Supplément de 12.-

Gousse de vanille en trompe l'oeil

Feuillantine noisette, vanille et mousse chocolat

Menu 3 plats CHF 90.- / Menu 4 plats CHF 100.-

La carte

LES ENTRÉES

Salade Printanière	12
Sucrine, oignon frit, pickles	
Duo d'asperges de Saillon	21
Mayonnaise de saison	
Variation d'œufs mimosa du poulailler	19
Morilles, ail des ours	
Asperges vertes vin jaune et morilles	23
Asperge snackée Sabayon vin jaune	
Tartare de bœuf, béarnaise de moelle	24
120gr au couteau, béarnaise au gras de boeuf	
Coeur de laitue	10
Vinaigrette "grand-maman"	

LES PLATS

Tournedos Rossini de la Rôtisserie	64
Foie gras poêlé, truffe noire	
Médailon de Veau, flan petits pois	36
Échalotes rôties, fèves et jus infusé Cohiba	



EPAULE AGNEAU D'APPENZELL

(2 personnes)

Rôti 24 heures

Jus corsé citron confit, gratin pomme de terre

59/pers

Vol-au-vent d'asperges truffée	35
Béchamel truffée, Saint-Jacques	
Poulpe rôti façon limena	39
Jalapeneos, pressé de pomme de terre	



LA RÔTISSERIE

Filet de bœuf 200 gr	52
Côte de bœuf 100gr/16	
Maturée 30 jours	
Tartare au couteau & moelle 39	
Sabayon moelle de bœuf et pomme croustillante	

CAVE À MATURATION

Dégustez notre
sélection du moment

Sauce à choix :

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

La carte



POÊLONS D'ENTRECOTE 49

Idéal pour deux personnes

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

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

FROMAGES

Chariot de fromages

Assortiment de fromages & confitures maison

19

LES DESSERTS

Tarte agrumes déstructurée

Glace vanille et chocolat blanc

14

Profiterole vanille intense

Craquelin pécan, vanille en abondance

17

Baba au rhum vanille

Rhum arrangé & crème montée

16

Vanille en trompe l'oeil

Feuillantine noisette, vanille et mousse chocolat

15

GLACES ARTISANALES

Vanille	Tiramisu
Café	Chocolat
Pistache	Abricot
Noisette	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.rotisserieduboisnoir.ch

Tél. +41 (0)24 485 19 90

E-Mail : info@rotisserieduboisnoir.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		

