



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



LES PLANCHES

Idéale à partager, cette sélection de charcuteries d'exception invite à un moment de convivialité et de dégustation.

Cesina de Wagyu 39.-

Maison Casalba, affinée en cave et au feu de bois

L'ibérique 32.-

Sélection de charcuterie ibérique affinée

Planche valaisanne 30.-

Assortiment traditionnel de charcuteries et spécialités du Valais, à partager



LES ENTRÉES

Salade fraîcheur herbassée 12.-

Sucrine, oignons frits, pickles

Tartare de bœuf sur os à moelle 24.-

Tartare au couteau, os à moelle gratiné

Melon cesina 19.-

Melon, finesse de la cesina et touche épicée de poivre de Tasmanie

Gaspacho de tomates coeur de boeuf 18.-

Soupe froide de tomates du Valais

Vitello tonnato revisité 23.-

Sauce tonnato fumée

Brasero

Nos Côtes de Boeuf maturées 30 jours dans notre cave - sélection de races d'exception
grillées au brasero

Nos viandes maturées

Black Angus / Suisse
100g / 18.-

Montbéliarde / France
100g / 19.-

Black Pearl / Pologne
100g / 21.-



ÉPAULE D'AGNEAU D'APPENZELL

(2 personnes)

Rôti 24 heures

Jus corsé citron confit, gratin de pommes de terre

59.-/pers

La Rôtisserie

Filet de bœuf 200 gr 52.-

Entrecôte de boeuf 250 gr 49.-

Coquelet en crapaudine 32.-

Os à moelle en supplément 13.-



Sauces maison + 5.-

Sauce Chimichurri

Sauce Béarnaise

Sauce au Poivre

Côté Mer

Poissons selon arrivages

Arrivages de Bretagne les mercredis, jeudis et vendredis

Sélection du Portugal pour les arrivages du week-end

Cuisine au gré de la pêche et des inspirations du moment



FROMAGES

Assiette de fromages - Assortiment de fromages & confitures maison 19.-

LES DESSERTS

Citron givré Sorbet citron servi dans son fruit	14.-	Baba au rhum vanille Rhum arrangé & crème montée	16.-
Autour de la fraise Sablé, soupe de fraises, fraises confites et glace stracciatella	15.-	Cigare 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 de 8.1% incluse.*

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
Porc	Suisse
Agneau	Suisse
Poulet	Suisse
Cerf	Autriche
Chevreuil	Autriche
Viennoiseries	Suisse

Pain	Suisse
Saint-Jacques	France
Œuf	Suisse
Morilles	France
Fromages	France / Suisse
Charcuterie locale	Gex-Collet, Val d'Illeiz

