



Rôtisserie du Bois Noir

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

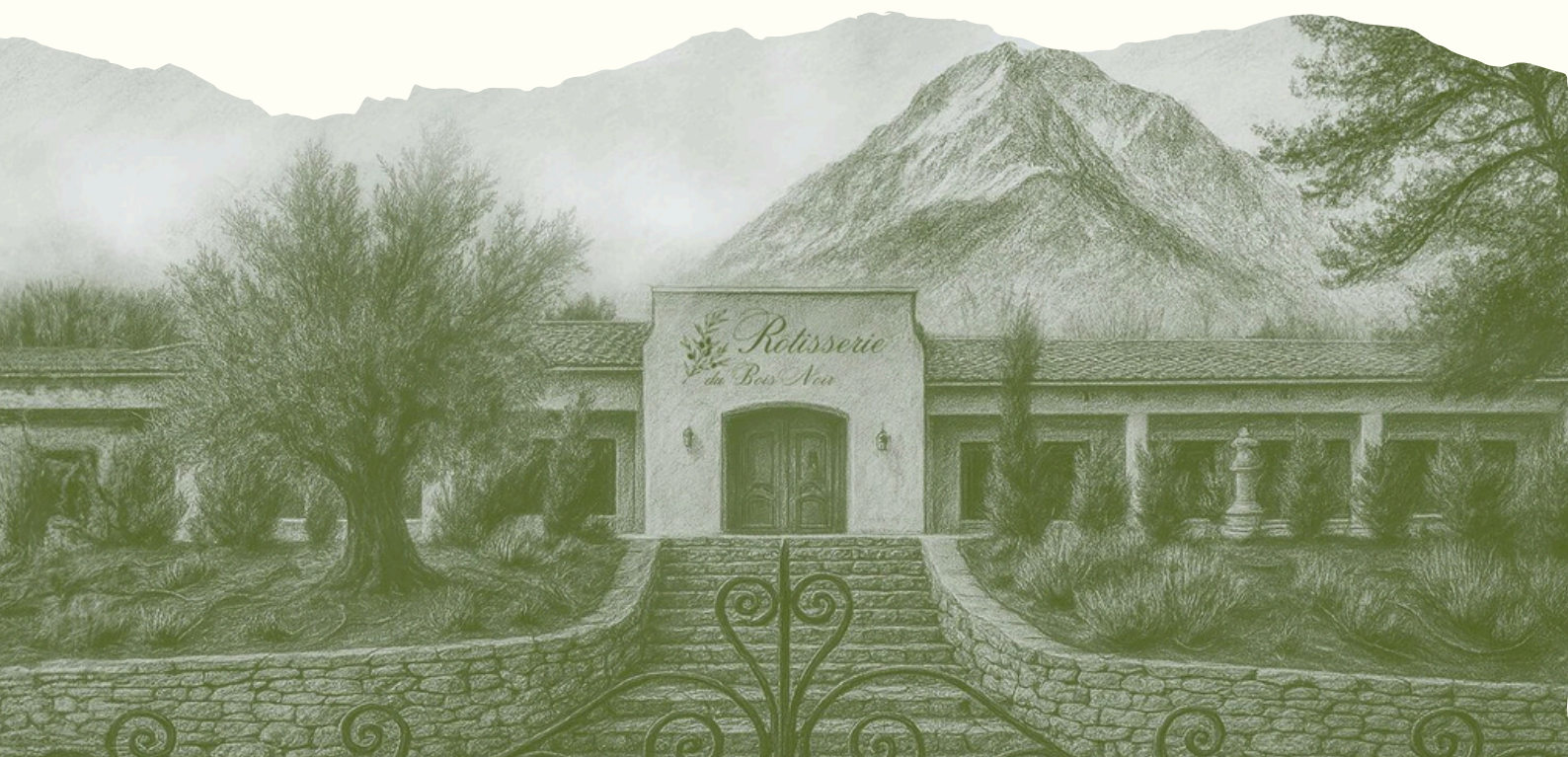
Notre cuisine se veut à la fois authentique et raffinée, rendant hommage à la richesse de notre terroir : produits locaux sélectionnés avec soin, travaillés avec précision et révélés sous vos yeux, dans leur plus belle simplicité.

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





La carte



POUR DÉBUTER

La salade du marché

Jeunes pousses, herbes fraîches & vinaigrette maison.

12.-

Le poireau vinaigrette

Fondant, relevé à la moutarde & aux herbes fraîches.

15.-

Notre terrine de campagne

Faite maison, servie avec cornichons & moutarde aux figues.

14.-

Les 6 escargots de Bourgogne

Au beurre persillé, à l'ail & aux fines herbes.

15.-

L'os à moelle rôti

Sur pain brioché, chapelure & ail.

19.-

LES PLATS DE LA MAISON

Le filet de pintade aux morilles

Rôti, accompagné d'un millefeuille de pommes de terre.

38.-

Le tartare de bœuf

Condimenté à la minute.

36.-

Les rognons de veau

Juste rosés, à la moutarde de Meaux, servis avec des tagliatelles fraîches.

39.-

Le tournedos Rossini

Surmonté de foie gras poêlé & de truffe noire fraîche, nappé d'un jus de viande.

64.-

L'épaule d'agneau d'Appenzell

Rôtie 24 heures, servie avec son jus corsé.

59.-

À partager, comptez 20 minutes.



À PARTAGER

Pour 2 personnes minimum, prix par personne

L'entrecôte en poêlon

49.-

Servie sur réchaud, au beurre Café de Paris ou aux poivres

Supplément sauce aux morilles 8.-

POISSON SELON ARRIVAGE

45.-

Choisi au gré de la marée et cuisiné au fil de l'inspiration du chef.

Notre équipe vous présente la pêche du jour.

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.





Carte automnale



POUR DÉBUTER

Le foie gras de canard

Mi-cuit, servi avec un palet de pomme au cidre & un gel acidulé.

21.-

Le velouté de courge à la vanille

Surmonté d'une émulsion fumée & d'éclats de marron.

14.-

L'œuf en meurette

De notre poulailler, poché au vin rouge, lardons, champignons & croûtons dorés.

16.-

LA CHASSE

Le pithiviers du Bois Noir

Cerf enrobé d'algue nori & de morilles, servi avec sa saladine.

56.-

Le médaillon de cerf

Jus infusé à la lavande, servi avec sa garniture de chasse.

40.-

La selle de chevreuil à partager

Découpée au guéridon, servie avec sa garniture de chasse maison.

49.-

Pour 2 personnes minimum, prix par personne.



Menu Dégustation



La mise en bouche du chef

Le velouté de courge à la vanille

L'œuf en meurette

ou

Le foie gras de canard

+5.-

Le tournedos Rossini

ou

Le pithiviers du Bois Noir

Le Cigare de la Rôtisserie

Menu en 4 plats 100.-

Également servi en 3 plats, avec une entrée au choix : 90.-

Accords mets & vins en 3 | 4 | 5 verres : 35.- | 45.- | 55.-



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.



Fromages & Desserts

LE FROMAGE

L'assiette de fromages | en assortiment, servie avec nos confitures maison.

19.-

LES DOUCEURS

Autour de la figue

Rôtie, servie avec une crème légère & un biscuit spéculoos.

15.-

La tarte Tatin au vin rouge

Servie tiède avec sa crème anglaise.

15.-

Le baba au rhum

Généreusement imbibé de rhum arrangé à la vanille, servi avec sa crème fouettée.

16.-

La crème brûlée

À la vanille d'Ouganda, sous sa fine croûte caramélisée.

14.-



LE CIGARE DE LA RÔTISSERIE

Notre dessert signature en trompe-l'œil,
feillantine, vanille & mousse au chocolat

15.-

LES COUPES GLACÉES

Le Trésor du verger valaisan

Au sorbet abricot, arrosé d'Abricotine Morand.

15.-

La Williamine givrée

Au sorbet poivre, arrosé de Williamine Morand.

15.-

Cap sur les îles

À la glace vanille & aux raisins macérés au rhum brun.

15.-

Le Mystère des Chartreux

À la glace pistache, arrosée de Chartreuse verte.

19.-

Le Dolce d'Amalfi

Au sorbet citron, arrosé de limoncello d'Amalfi.

15.-

LES GLACES ARTISANALES

Vanille | Café | Pistache | Noisette | Stracciatella | Chocolat | Abricot | Citron

1 boule 6.- | 2 boules 9.-

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.*





— *Rotisserie du Bois Noir* —
CUISINE DU TERROIR

Organisez vos **ÉVÉNEMENTS** À LA ROTISSERIE DU BOIS NOIR

*Un lieu authentique
pour vos plus beaux
moments...*



REPAS DE GROUPE



ANNIVERSAIRES



ÉVÉNEMENTS PRIVÉS



REPAS D'ENTREPRISE



MARIAGES & FÊTES
DE FAMILLE

*Une cuisine généreuse,
des produits de saison
et une ambiance chaleureuse.*

Réservez dès maintenant
POUR UN ÉVÉNEMENT SUR MESURE



Informations

HORAIRES

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.rotisserieeduboisnoir.ch

Tél. : +41 (0)24 485 19 90

E-mail : info@rotisserieeduboisnoir.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
Agneau	Suisse	Œuf	Notre poulailler
Poulet	Suisse	Fromages	France, Suisse
Foie gras	France	Charcuterie	Suisse
Chasse	France, Nouvelle-Zélande, Autriche	Viennoiseries	France

