



LA CARTE DE PRINTEMPS

ENTREES

Salade Resto-Verso

8.50.-

Salade de feuilles de chêne accompagnée de carottes, de tomates confites, de pickles d'oignon de graines torréfiées de mini poivrons au vinaigre et de sa sauce à salade maison

Les Nems Resto-Verso

16.-

Ils sont uniques un goût incomparable, les véritables nems vietnamiens préparés par Ai-Vi accompagné de la sauce traditionnelle Nuoc mam ils sont composé de poireaux, carottes, vermicelles de riz, de champignons et de porc.

La poêlée d'escargots et son feuilleté

21.-

Les escargots sautés sauce persillade -ail-crème accompagné de son feuilletage

Le velouté d'asperges

18.-

Le velouté d'asperges et son pesto de basilic julienne de Jambon du Valais et tuile de parmesan

Duo d'asperges et champignons en mille feuilles

22.-

Un généreux feuilleté agrémenté d'une sauce d'asperges vertes et de champignons de saison

Saumon en Gravlax

24.-

Un filet de saumon mariné en gravlax accompagné de sa salade d'algue et de sa mayonnaise au Wasabi

Réservations information commandes {[HYPERLINK "http://www.restoverso.ch"](http://www.restoverso.ch)}

* Ces plats ne répondent pas aux exigences du Label Fait Maison
La caraffe d'eau sans aucune autre boisson sera facturée 4.-



LA CARTE DE PRINTEMPS

PLATS

Risotto Homard et St-Jacques snackées 48.-

Un risotto à la fondue de poireaux, une queue de homard grillée et les Saint-Jacques snackées, une tuile de parmesan couronne le tout et apporte du craquant

Magret de canard à l'ananas frais 40.-

Magret de canard français accompagné d'une sauce ananas gingembre, d'une Mousseline de pommes de terre et d'un jardin de légumes frais de saison

Le Tartare de Bœuf « Tradition » * 40.-

Tartare de bœuf coupé au couteau préparé de manière traditionnelle avec en plus un vieux fromage d'alpage le tout accompagné de frites maison, et de pain grillé

La Souris d'agneau confite citronnelle et orange 42.-

Cuisson en basse température (8h) dans un délicieux jus d'herbes aromatiques.

D'une sauce aux subtils parfums de citronnelle et d'orange, le tout accompagné d'un assortiment de légumes de saison et d'une mousseline de pommes de terre

Les Gambas au curry rouge 42.-

Une poêlée de Gambas décortiquées et sautées agrémentées d'une onctueuse sauce au curry rouge et lait de coco d'un riz parfumé et d'un assortiment de légumes

Réservations information commandes {[HYPERLINK "http://www.restoverso.ch"](http://www.restoverso.ch)}

* Ces plats ne répondent pas aux exigences du Label Fait Maison
La carafe d'eau sans aucune autre boisson sera facturée 4.-



LA CARTE DE PRINTEMPS

NOS VIANDES MATUREES

DRY AGED

**Nos viandes sont rassis sur place dans notre cave de maturation
Minimum 4 semaines, ce qui leur procurent une saveur intense
inégalable**

Selon la disponibilité en Cave

Le Filet de bœuf de Simmental

Coupé à 190gr environ 59.-

L'entrecôte de Simmental rassis 4-5 semaines

Coupé à 220 - 240 gr 56.-

L'entrecôte de Wagyu Westholme

Coupé à 240-250 gr 68.-

La Côte de bœuf de Simmental

Les Côtes de bœuf maturées sont facturées au poids

Pièce de 600gr à 1'500gr 19.- les 100gr

Côte de bœuf Rubia De Gallega Galicie Espagne

Selon la disponibilité ou sur commande 48h à l'avance

Minimum 2 personnes pièce d'environ 1000gr à 1250gr 22.- les 100gr

**Nos viandes maturées vous seront servies avec un assortiment de légumes de
saison, et de frites**

Et de notre beurre Resto-Verso.

Réservations information commandes {[HYPERLINK "http://www.restoverso.ch"](http://www.restoverso.ch)}

* Ces plats ne répondent pas aux exigences du Label Fait Maison
La caraffe d'eau sans aucune autre boisson sera facturée 4.-



LA CARTE DE PRINTEMPS

POUR LES HERITIERS

Burger Kids

19.-

Bun premium, steak haché de boeuf, lard, fromage à raclette, rondelle de tomate fraîche, salade fraîche et frites

Nuggets de poulet*

16.-

Nuggets de poulet frits accompagné de frites maison et d'une petite salade

FROMAGES ET DESSERTS

Ardoise de fromage de Lens

16.-

Assortiment de fromage (lait de vache et de brebis) de la fromagerie du domaine de Revouire à Lens

Crème Brûlée « Vanille de Madagascar » ou « Chocolat noir »

15.-

Crème brûlée maison à la Vanille de Madagascar/ ou au chocolat noir . La Vanille est achetée à l'association Suisse « Présence Madagascar » qui aide les enfants et adolescents vulnérables sur l'île

Moelleux au Chocolat-Poire

15.- / 18.-

Le classique des classiques, mais comment résister à sa douceur et au soyeux de son chocolat noir coulant ? Un insert à la poire relève les senteurs du chocolat il est accompagné d'un sorbet .

Et pour les gourmands il peut être flambé à la Williamine

Le Carrousel Gourmand*

18.-

Un assortiment de desserts variés selon l'humeur de notre pâtissier préféré*

Soufflé glacé au Grand Marnier

15.-

Ce classique remis au goût du jour

Réervations information commandes {[HYPERLINK "http://www.restoverso.ch"](http://www.restoverso.ch)}

* Ces plats ne répondent pas aux exigences du Label Fait Maison
La caraffe d'eau sans aucune autre boisson sera facturée 4.-



LA CARTE DE PRINTEMPS

ORIGINE DE NOS PRODUITS

Boeuf: Suisse, Valais Galicie
Cerf : Slovénie, Hongrie
Magret : France
Agneau : Nouvelle Zelande - France
Fruit de mer : France Vietnam
Saumon : Norvège et Ecosse
Fruits et légumes : Suisse
Fromage : Valais Italie

ALLERGIES

N'hésitez pas à faire part de vos allergies à notre équipe de salle. Nous ferons tout notre possible pour répondre à vos besoins.

VOTRE AVIS COMPTE

Tout d'abord, un grand merci, nous sommes ravis de vous avoir accueilli au Resto Verso. Nous espérons que vous avez passé un moment agréable dans notre établissement.

Si c'est le cas, nous vous invitons à noter notre établissement sur **Tripadvisor** et **Google**.

De plus, n'hésitez pas à nous faire part de votre avis pour que nous puissions nous améliorer et vous donner entière satisfaction.

***ces plats ne répondent pas aux exigences du
« Label Fait Maison »**

Le Resto-Verso C'est également Un Service-Traiteur

En collaboration avec le Train des Saveurs Service de Catering spécialisé depuis plus de 15 ans dans ce domaine.

Menu de fêtes, Souper d'entreprises, Mariage, confirmation, communion, ou toutes autres évènements

Nous restons à votre disposition.

Réervations information commandes {[HYPERLINK "http://www.restoverso.ch"](http://www.restoverso.ch)}

* Ces plats ne répondent pas aux exigences du Label Fait Maison
La carafe d'eau sans aucune autre boisson sera facturée 4.-