



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

Le thon rouge en tartare fumé

25.-

Un filet de thon rouge mariné en tartare accompagné de sa salade d'algue et de sa mayonnaise au Wasabi

Raviole de champignons et foie gras poêlé

29.-

Une Raviole de champignons agrémenté de son crémeux à la truffe et son escalope de foie gras poêlé

Noix de Saint-Jacques et sa raviole de poireaux

28.-

Une Raviole de poireaux agrémenté de son émulsion et de ses Saint-Jacques grillées



LA CARTE DE PRINTEMPS

PLATS

La Souris d'agneau confite

42.-

Cuisson en basse température (8h) dans un délicieux jus d'herbes aromatiques et aux agrumes. Le tout accompagné d'un assortiment de légumes de saison et de pommes croquettes*

Le suprême de poulet à la moutarde

38.-

Un suprême de poulet Label jaune cuit en basse température

Accompagné de son jus de réduction, de moutarde de Dijon et de crème

Tagliatelles au beurre et de son assortiment de légumes

Le Tartare de filet de Bœuf « Tradition »

42.-

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 CARTE DE PRINTEMPS

Le Vietnam dans vos assiettes

ENTREES

Les Nems Vietnamiens

16.-

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

La brioche Banh Bao à la vapeur

14.-

Une brioche à base de farine de blé, d'une farce de viande, champignons œuf, et sa sauce traditionnelle.

PLATS

Le Porc Caramélisé « Thit Kho »

38.-

D'une sauce aux subtils parfums de caramel, de poivre et d'épices ramenés du pays, le tout accompagné d'un assortiment de légumes de saison, d'un riz parfumé safrané et de légumes croquants

Filet de canard laqué sauce du chef

38.-

Filet de canard laqué accompagné d'une sauce miel-orange et poivre, jardin de légumes frais de saison et d'un riz safrané parfumé

Poulet à la citronnelle et au curcuma

36.-

Sauté de poulet mariné à la citronnelle et au curcuma, jardin de légumes frais de saison, légumes croquants et riz safrané parfumé

Les Gambas au curry rouge

45.-

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

Les Gambas Sautées au Basilic Thaï

45.-

Une poêlée de Gambas décortiquées et sautées agrémentées d'une enrobante sauce légèrement relevée et de basilic thaï d'un riz safrané et d'un assortiment de légumes

Réservations information commandes www.restoverso.ch

* Ces plats ne répondent pas aux exigences du Label Fait Maison



LA CARTE DE PRINTEMPS

ORIGINE DE NOS PRODUITS

Boeuf: Suisse, France, Espagne

Cerf: Slovénie, Hongrie

Poulet: Suisse, France

Crevettes: Vietnam

Canard: Thaïlande

Porc: Suisse

Agneau: Nouvelle Zélande – France

Thon: Norvège Ecosse

Fruits et légumes: Suisse

Fromage: Valais Italie

Pain: Valais

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.

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.

***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***

Réservations information commandes www.restoverso.ch

* Ces plats ne répondent pas aux exigences du Label Fait Maison



LA CARTE DE PRINTEMPS

FILET DE BOEUF OU ENTRECÔTE DE CERF AU BEURRE CAFÉ DE PARIS

Tout commence avec un joli mesclun de salade fraîche.

Ensuite nous saisissons la viande en cuisine et vous l'apportons à table pour que vous finissiez de la cuire vous-même dans un généreux beurre Café de Paris à l'aide d'un chauffe-plat.

Le tout est accompagné de nos frites maison et de légumes frais.



Prix
Choisissez votre
Grammage



46

150g

41

51

200g

45

56

250g

49

Réservations information commandes www.restoverso.ch

* Ces plats ne répondent pas aux exigences du Label Fait Maison