



LA CARTE D'AUTOMNE

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 accompagnés de la sauce traditionnelle Nuoc mam. Ils sont composés de poireaux, carottes, vermicelles de riz, de champignons et de porc.

Velouté de courge-butternut et sa chips de parmesan

16.-

Onctueux velouté de courge avec crème fraîche accompagné de croquants de marrons

Feuilleté aux champignons des bois et/ou escargots

19.-

Un feuilleté aux champignons de saison et d'escargots revisité à notre sauce

Raviole de champignons et foie gras poêlé

27.-

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



LA CARTE D'AUTOMNE

PLATS

Filet de canard Laqué au poivre et à l'orange

36.-

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

Le Porc Caramélisé « Thit Khô »

38.-

Le classique du Vietnam préparé par la Patronne

D'une sauce au subtil parfum de caramel de poivre et d'épices ramenés du pays, le tout accompagné d'un assortiment de légumes de saison, d'un riz safrané et de légumes croquants

La Souris d'agneau confite aux senteurs de sous-bois

42.-

Cuisson en basse température (8h) dans un délicieux jus d'herbes aromatiques. D'une sauce aux senteurs de la forêt. Le tout accompagné d'un assortiment de légumes de saison et d'un gratin dauphinois

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 parfumé au safran et d'un assortiment de légumes

LA CHASSE

Médallions de cerf / de chevreuil ou « DUO » sauce du chef

48.-

Garniture chasse

Filet de selle de chevreuil

52.-

Garniture chasse

Le Tartare de Cerf « St-Hubert »

43.-

Tartare de cerf coupé au couteau préparé de manière traditionnelle avec poires et chanterelles, le tout accompagné de frites maison, et de pain grillé

La garniture chasse se compose de choux rouges, de choux de Bruxelles, de poires pochées, de figues grillées, de marrons au caramel beurre salé, de spätzlis ou de fettuchines. Cela peut légèrement varier en fonction de nos arrivages de produits frais

Réservations information commandes www.restoverso.ch

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



LA CARTE D'AUTOMNE

POUR LES HERITIERS

Mini filet de Bœuf

22.-

Filet de bœuf, petite salade et frites

Nuggets de poulet*

17.-

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

Pâtes au beurre

11.-

Une assiette de pâtes au beurre

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 à l'orange

15.-

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

Poires pochées au vin cuit et sa glace cannelle

12.-

Un chaud-froid de poire pochée cuite dans un sirop de vin cuit accompagnée d'une boule de glace cannelle.

Moelleux au Chocolat au caramel beurre salé

15.- / 18.-

Le classique des classiques, mais comment résister à sa douceur et au soyeux de son chocolat noir coulant ? Un insert au caramel beurre salé relève les senteurs du chocolat il est accompagné d'une glace vanille

Et pour les gourmands il peut être flambé au Rhum

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

Réservations information commandes www.restoverso.ch

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



LA CARTE D'AUTOMNE

ORIGINE DE NOS PRODUITS

Boeuf: Suisse, France, Espagne

Cerf et chevreuil: Slovénie, Hongrie, France

Poulet: Suisse, France

Agneau: Nouvelle Zélande – France

Fruit de mer et crevettes: France, Vietnam

Fruits et légumes: Suisse

Fromage: Valais, Italie

Pain: Valais, Aligro, Sion

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.

Réservations information commandes www.restoverso.ch

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