



LA CARTE D'HIVER

NOS 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 chips de parmesan

16.-

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

Feuilleté aux champignons des bois

19.-

Un feuilleté aux champignons de saison revisité à notre sauce

Le Thon en Gravlax

25.-

Un filet de thon mariné en gravlax 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

La Terrine de Foie Gras

25.-

Une terrine de foie gras mi-cuit revisité par Yvan concocté avec amour et sa brioche



LA CARTE D'HIVER

PLATS

Filet de canard laqué sauce aux baies rouges 39.-

Filet de canard laqué accompagné d'une sauce fruits rouge cognac, de spätzlis et d'un jardin de légumes frais de saison

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 safrané et d'un assortiment de légumes

Le Porc Caramélisé « Thit Khô » 38.-

Le classique du Vietnam préparé par la Patronne

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 safrané et de légumes croquants

La Blanquette de veau à l'ancienne 40.-

Un classique de la cuisine française remis au goût du jour

Accompagné de tagliatelles au beurre et de son assortiment de légumes

Médallions de filet de cerf sauce du chef 48.-

Médallions de cerf accompagnés d'une sauce fruits rouge, de cognac, de spätzlis et d'un jardin de légumes frais de saison



LA CARTE D'HIVER

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 Charolais

Coupé à 190gr environ 62.-

L'Entrecôte Charolaise rassis 4-5 semaines

Coupé à +/- 300 gr 65-

La Côte de bœuf Charolaise

Les Côtes de bœuf maturées sont facturées au poids

Pièce de 800gr à 1'500gr 20.- 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 1300gr 23.- les 100gr

**Nos viandes maturées vous seront servies avec un assortiment de légumes de
saison, de frites maison d'une sauce du chef**

Et de notre beurre Resto-Verso.

Réservations information commandes www.restoverso.ch

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



LA CARTE D'HIVER

POUR LES HERITIERS (jusqu'à 12 ans)

Mini filet de Bœuf

22.-

Filet de bœuf, petite salade et frites

Nuggets de poulet*

16.-

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

Pâtes au beurre

11.-

Une assiette de pâtes au beurre avec du parmesan

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 la lime et vanille

15.-

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

Moelleux au Chocolat-Passion

16.- / 19.-

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

Et pour les gourmands, il peut être flambé au Rhum

Mousse au chocolat noir et son biscuit croquant

13.-

Notre mousse au chocolat un classique qui plait à tous

Soufflé glacé au Grand Marnier

15.-

Ce classique remis au goût du jour

Le Carrousel Gourmand*

18.-

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

Réservations information commandes www.restoverso.ch

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



LA CARTE D'HIVER

ORIGINE DE NOS PRODUITS

Boeuf: Suisse, France , Espagne

Cerf : Slovénie, Hongrie

Poulet : Suisse , France

Agneau : Nouvelle Zélande – France

Veau :Suisse et France

Crevettes : Vietnam

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***

Nous restons à votre disposition.

Réservations information commandes www.restoverso.ch

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

LA CARTE D'HIVER



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

44

51

200g

48

56

250g

52

BON APPETIT

Réervations information commandes www.restoverso.ch

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