



PLATS SIGNATURE

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.
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

Réservations www.restoverso.ch

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



LE CAQUELON DU RESTO

Tout commence avec une salade Resto Verso
Ensuite nous vous proposons notre version
de la fondue de viande avec nos 4 sauces maison
Tartare, Aigre-piquante, Poivre noir, Beurre Resto.
Accompagné de frites ou d'un riz parfumé
et d'un jardin de légumes

200gr

Boeuf, Cerf, ou Duo.

45.-

Par personne

Minimum 2 personnes

Supplément de viandes : 8.- les 100gr

« Tous les jeudis soir et samedis midi 38.-sur réservation »

www.restverso.ch

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

LA CARTE D'AUTOMNE

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 vérifiables nems vietamiens 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.

Feuilleté aux champignons des bois

18/32

Un feuilleté aux champignons de saison revisité à notre sauce

Raviole de champignons et foie gras poêlé

28/48

Une raviole de champignons agrémentée de son crémeux à la truffe et son escalope de foie gras poêlé

PLATS

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

39.-

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

Les Gambas Sautées au Basilic Thaï

43.-

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 »

36.-

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

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

LA CARTE D'AUTOMNE



POUR LES HERITIERS

(jusqu'à 12 ans)

Mini filet de Bœuf

22.-

Filetdebœuf,petitesalade et frites

Nuggets de poulet*

15.-

Nuggetsdepouletfritsaccompagnés de frites maison et d'une petite salade

Pâtes au beurre

11.-

Uneassiettedepâtesau beurre avec du parmesan

FROMAGES ET DESSERTS

Ardoise de fromage

16.-

Assortiment de fromage (laitdevache et de brebis) de la fromagerie du domainede Revouire à Lens et de la région.

Crème Brûlée à la vanille / Genépi

15.-

Crème brûlée maison à laVanilledesMadagascar.
& une version arrosé au Genépi

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 et son biscuit croquant

13.-

Notre mousse au chocolat un classique qui plaît à tous

Soufflé à l'orange « à commander au début du repas » ou 25 min

Ce classique remis au goût du jour*

Le Carrousel Gourmand*

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

16.-

18.-

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

LA CARTE D'AUTOMNE



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

ORIGINE DE NOS PRODUITS

Bouef: Suisse, France, Espagne
Cerf : Autriche Nouvelle Zélande
Poulet : Suisse, France
Agneau : Nouvelle Zélande – France
Veau : Suisse et France
Chevreuil : Autriche, Espagne
Creyettes : Vietnam
Thon : Norvège Ecosse
Fruits et légumes : Suisse
Fromage : Valais Italie
Pain : Valais

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 événements
Nous restons à votre disposition.

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.

Réservations, informations www.restoverso.ch



NOS VALEURS

Ces objectifs répondent à trois valeurs attendues aujourd'hui par notre clientèle



La traçabilité

Un plat est considéré comme «Fait Maison» s'il est cuisiné entièrement sur place à partir de produits bruts ou traditionnellement utilisés en cuisine.



L'authenticité

Si un produit ne répond pas aux exigences du cahier des charges, il sera signalé sur la carte.



La transparence

Toute notre équipe est fière de continuer à vous proposer des plats élaborés, cuisinés et mijotés avec amour
« Cuisinier » est un métier fait par passion et nous sommes passionnés

Nous espérons que vous le ressentirez dans vos plats
Toute notre équipe vous souhaite un agréable moment dans notre établissement

