



LA CARTE D'ETE

ENTREES

Salade Resto-Verso

8.50.-

Salade de feuilles de chêne accompagnée de carottes, de tomates confites, de pickles d'oignon de graines torrifiées 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 crémeux persillé

21.-

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

Carpaccio de Bœuf Méditerranéen

23.-

Fines lamelles de viande de bœuf, tomates confites maison, basilic Thaï, copeaux de parmesan 12 mois, aromatisé à la truffe blanche accompagné d'un sorbet*artisanal tomate-basilic et d'une tuile de Parmesan

Maquereau en gravlax

24.-

des filets de maquereau mariné sur un lit de fenouil , un crémeux de betterave des pickles d'oignon et chips de pomme de terre

Saladine Gourmande

21.-/29.-

une salade revisitée accompagnée de tomates confites, copeaux de parmesan de melon, de roastbeef, de crevettes grillées, de croûtons de pain et de fromage du Valais



LA CARTE D'ETE

PLATS

Risotto aux agrumes St-Jacques et gambas grillées 36.-

Risotto aux agrumes qui allie le parfum subtil du pamplemousse rose, la finesse de la St-Jacques et des Gambas. Une tuile de parmesan couronne le tout et apporte du craquant

Magret de canard au miel et à l'orange 39.-

Magret de canard élevé au grains accompagné d'une sauce miel-orange, de tagliatelles, et d'un jardin de légumes frais de saison

Filet de dorade royale 39.-

2 filets de dorade juste snackés à l'huile d'olive sur un lit de fenouil, d'un riz parfumé et d'un assortiment de légumes de saison

Le Tartare de Bœuf « Méditerranéen » 40.-

Tartare de bœuf coupé au couteau olives noires, parmesan, pignon de pin, échalotes, tomates séchées, le tout accompagné de frites maison, et de pain grillé

Le Tartare de Bœuf « Tradition » * 40.-

Tartare de bœuf coupé au couteau préparé de manière traditionnelle le tout accompagné de frites maison, et de pain grillé

La Tagliata de bœuf 42.-

Une entrecôte de bœuf servi en fines lamelles agrémentée de roquettes de poire de copeaux de parmesan de frites et d'un assortiment de légumes



LA CARTE D'ETE

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 bœuf rassis minimum 4-5 semaines

Coupé à 220 - 240 gr 56.-

La Côte de bœuf

Les Côtes de bœuf maturées sont facturées au poids

« de Simmental »

Pièce de 600gr à 1.kg500 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 1'250 Kg 22.- les 100gr

Nos viandes maturées vous seront servi avec un assortiment de légumes de saison, de nos fameuses frites et de notre beurre Resto-Verso.

Sauce aux morilles 8.-



LA CARTE D'ETE

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 « Mada »

14.-

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

Pavlova aux fruits de saison

15.-

Coque de meringue maison, accompagné d'une onctueuse crème vanillé, de ses fruits de saison, et d'un sorbet Framboise-fraise

Moelleux au Chocolat

15.- / 18.-

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

Et pour les gourmands il peut être flambé au Rhum brun

Le Carrousel Gourmand*

18.-

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

Soufflé glacé au Grand Marnier

14.-

Ce classique remis au goût du jour



LA CARTE D'ETE

ORIGINE DE NOS PRODUITS

Boeuf: Suisse, Valais Galicie

Cerf : Slovénie, Hongrie

Poulet : Suisse , France

Poisson : France Grèce

Agneau : Nouvelle Zelande - France

Fruit de mer : France

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 **Google**.

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

Scannez le QR code pour être redirigé vers une page sur laquelle vous pourrez nous laisser vos remarques, ou vos suggestions.

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