

N°11

02.04.2026 au  
10.05.2026

# LA CARTE

# Bar Brasserie

## LA POTAGÈRE

Celui-ci avance au gré des saisons. Certains changements peuvent survenir en fonction de l'arrivage des marchandises de notre épicerie. Notre personnel vous en informera.

**Mercredi au dimanche : midi et soir**

**Le midi du mercredi au vendredi : menu du jour**  
[la carte à midi : ±20 min.]

# NOTRE LIEU

La Potagère-Bar-Brasserie est un endroit insolite qui transforme les produits de l'épicerie directement dans votre assiette. Nos fournisseurs sont principalement régionaux afin de respecter un circuit aussi court que possible.

Vous êtes installés dans un bar où l'on peut manger et non pas dans un restaurant où l'on peut boire. Ce lieu se veut vivant, familial et authentique. L'ambiance et la convivialité sont nos objectifs.

Nous soutenons également deux associations :

1. BlueLeaf, pour la protection des fonds marins, à qui nous reversons 1CHF par plat contenant du poisson de mer.
2. Association Morane, pour la protection de la jeunesse et la lutte contre le harcèlement, à qui nous reversons 5CHF par carafe d'eau.

Nous espérons que vous passerez un bon moment en compagnie de notre équipe.

Boeuf	:	Suisse
Porc	:	Suisse
Légumes	:	Suisse / Europe
Fruits	:	Suisse / Europe
Fromages	:	Suisse / Italie
Huiles	:	Suisse / Europe
Riz	:	Italie



@lapotagere55

# MERCI

# APÉRO

## VIANDE SÉCHÉE

viande séchée 1er choix  
pain de seigle du Valais  
beurre et pickles maison

28.-

## TOMME DU MOMENT

tomme tranchée  
pain de seigle du Valais  
beurre et Pickles maison

14.-

## SAUCISSE SÈCHE

saucisse sèche du moment  
pain de seigle du Valais  
beurre et Pickles maison

14.-

## LA TRIO

master planchette réunissant  
les trois produits  
précédents

49.-

## LA FRITE MAISON

pomme de terre du Valais  
huile de Colza Holl  
supplément sauce maison +1.-

8.-



\* sur demande

## CHICKEN NUGGET

à la pièce avec une sauce maison à  
choix

4.-

Intolérances ou allergies ? Notre personnel est à l'écoute

# ENTRÉE

## SALADE VERTE

de l'épicerie et vinaigrette maison

8.- 15.-

## SALADE POTAGÈRE

de l'épicerie, lard sec aux herbes, mélange de graines, cube de fromage et vinaigrette maison

12.- 22.-

## ASPERGES CLASSIC

accompagnées de jambon cru et mayonnaise arrangée aux herbes

14.- 26.-

## ASPERGES AU FOUR

gratinées au four au beurre à l'ail des ours et jambon cru

16.- 28.-

# FONDUE AU FROMAGE

mélange à fondue de Chamoson - minimum 2p.

LA CLASSIC

25.-

À LA TOMATE

28.-

AUX ECHALOTES

28.-

AUX BOLETS

28.-

FINES HERBES

28.-

SUR  
réservation

Intolérances ou allergies ? Notre personnel est à l'écoute

# BACK TO THE BURGER

## LE MAC FLY

26.-

steak haché de boeuf, fromage à raclette, bacon grillé, salade, oignon, tomate, mayonnaise aux herbes, ketchup.

»»» servi avec frite ou salade

## LE BEEF TANNEN

28.-

steak haché de boeuf, fromage à raclette de chèvre, bacon grillé, chutney exotique, salade, oignon, tomate, mayonnaise, ketchup.

»»» servi avec frite ou salade

## LE DUCK BROWN

28.-

steak haché de boeuf, fromage à raclette, magret de canard, salade, oignon, tomate, mayonnaise, ketchup.

»»» servi avec frite ou salade

avec frite maison **et** salade

+6.-

Intolérances ou allergies ? Notre personnel est à l'écoute



# SCHNITZEL

*spécialité de la maison*

Cou de porc préparé par nos soins  
accompagné de frite maison  
salade verte et d'une sauce à choix

SCHNITZEL CLASSIC 26.-

SCHNITZEL PIMENT D'ESPELETTE 27.-

SCHNITZEL AUX HERBES 27.-

SCHNITZEL CURRY 27.-

# CÔTE DE BOEUF

*en tagliata*



À PARTAGER 89.-

800gr de boeuf Simmental  
salade composée  
beurre à l'ail des ours maison  
frite maison

30MIN. DE PATIENCE

Intolérances ou allergies ? Notre personnel est à l'écoute

# DOUCEURS

PANNA COTTA 12.-

avec coulis de fruits du moment.

GLACE ARTISANALE

chocolaterie Ramsauer

1 boule	4.-
2 boules	8.-
3 boules	11.-

## Crème glacée

Chocolat

Vanille

Pistache

Straciatella

Noisette

Caramel Beurre-sâlé

## Sorbets

Fraise

Framboise

Mangue-Passion

Citron

Abricot

TARTE DU JOUR 12.-

selon l'humeur, la météo et le temps à disposition, la cuisine pourrait vous surprendre

Intolérances ou allergies ? Notre personnel est à l'écoute

# MENU SUR RÉSERVATION

*pour les groupes dès 10p.*

## CHOISIS TON ENTRÉE

Terrine de campagne et saladine	18.-
<b>ou</b>	
Velouté d'asperge	15.-
<b>ou</b>	
Salade composée de l'épicerie	9.-

## EN PLAT PRINCIPAL ?

Rôti de porc braisé, sauce aux champignons	34.-
Ecrasé de pommes de terre et légumes de saison	
<b>ou</b>	
Chateaubriand, réduction de vin rouge	58.-
Galette de rösti et légumes à la vapeur	
<b>ou</b>	
Fondue Bacchus trois viandes	38.-
Pommes de terre sautées et mayonnaise maison	

## ET PAR GOURMANDISE

Panna cotta et son coulis	12.-
<b>ou</b>	
Tarte aux fruits du moment	11.-
<b>ou</b>	
Plateau de fromages	16.-

**Menu à composer / unique pour tout le groupe**  
Intolérances ou allergies ? Notre personnel est à l'écoute