



Du 08 octobre
au 16 novembre

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.

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



@lapotagere55

MERCI

ENTRÉES

SALADE VERTE

De l'épicerie avec crudités du moment

8.- 15.-



VELOUTÉ DES BOIS

Velouté de champignons des bois incorporés et déposés poêlés avec une pointe de crème de noisettes onctueuse des moulins de Sévery. Croûtons croustillants maison.

16.- 29.-



* sur demande

BLETTE, BLEU ET NOIX

Feuilles de côte de bette farcies au BleuChâtel et noix de St-Pierre-de-Clages. Coulis de betterave rouge, pickles de blettes colorées et mousse à l'oseille parfumée.

17.- 31.-



PLATS

ATRIAUX DE SANGLIER

35.-

Sauce onctueuse aux épices
Servis avec Spätzlis ou riz du
Piémont
et accompagnements chasse

FILET MIGNON DE CHEVREUIL

45.-

Réduction de Porto à la sauge
Servi avec Spätzlis ou riz du Piémont
et accompagnements chasse

CIVET DE CERF

31.-

Servi avec Spätzlis ou riz du Piémont
et garniture traditionnelle [oignon grelot,
lardon et champignon de Paris frais]

LES ACCOMPAGNEMENTS CHASSE

Marron glacé

Purée de panais

Compote pomme-piment

Chou rouge croquant

Chou Romanesco

Potimarron rôti

Chutney poire-coing

ENTRECÔTE DE BOEUF

200gr

38.-

Avec beurre épiciés maison
Servi avec frites et légumes ou salade



DOUCEURS

TARTE AUX NOIX

12.-

Pâte sablée maison

Glace vanille de Jeremy Ramsauer

Coulis de fruits rouges de Fully

VERRINE D'AUTOMNE

12.-

Compote de pommes, caramel au

beurre salé de la laiterie

d'Orsières, speculos brisés et

crème chantilly

CHOCOLAT ET OKARA

12.-

Mousse légère au chocolat Dark

Madagascar 64% et cookie maison à

l'Okara [pulpeux de soja]



GLACE ARTISANALE

Parfums du moment

1 boule 4.-

2 boules 8.-

3 boules 11.-



APÉRO

FALAFEL

3.50/PCE

Purée de pois chiche et mélange
secret d'épices de la Cheffe.



VIANDE SÉCHÉE

28.-

Viande séchée 1er choix
Pain de seigle AOP
Beurre et pickles maison

TOMME DU MOMENT

14.-

Tomme tranchée
Pain de seigle AOP
Sauce et Pickles maison

SAUCISSE SÈCHE

14.-

Saucisse sèche du moment
Pain de seigle AOP
Sauce et Pickles maison

LA FRITE MAISON

8.-

Pomme de terre du Valais
Huile de Colza des Moulins de Sévery
Sauce maison +2.-



* sur demande



BRISOLÉE ROYALE

MIDI ET SOIR

SEULEMENT SUR RÉSERVATION

A DISCRETION - SERVI À TABLE

Châtaignes du Piémont et beurre de laiterie
salé et nature

Sélection de 13 fromages de nos régions
d'alpage et de laiterie
tomme et pâte dure
bleu et vieux

Assortiment de charcuteries Valaisannes
de la boucherie St-André de Chamoson
viande séchée, lard sec, jambon cru

Accompagnements
moût de raisin du Valais
pain blanc et pain de seigle

Dessert
Strudel aux pommes du Valais
fabriaction maison

46.-/PERSONNE

RÉSERVER DE PRÉFÉRENCE 24H À L'AVANCE

MENU SUR RÉSERVATION

POUR GROUPES DÈS 10P.

CHOISIS TON ENTRÉE

Terrine de chasse et saladine d'automne	21.-
ou	
Velouté de trio de courges	16.-
ou	
Salade composée de l'épicerie	8.-

EN PLAT PRINCIPAL ?

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

ET PAR GOURMANDISE

Mousse au chocolat et cookie maison	12.-
ou	
Tarte aux fruits du moment	10.-
ou	
Plateau de fromages	16.-

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