



# LA Carte

# Bar Braserie

#### 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. <u>BlueLeaf</u>, pour la protection des fonds marins, à qui nous reversons 1CHF par plat contenant du poisson de mer.
- 2. <u>Association Morane</u>, 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





# ENTRÉES

## SALADE VERTE

De l'épicerie avec crudités du moment

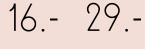
8.- 15.-





## 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.





\* 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 SANCIER Sauce onctueuse aux épices Servis avec Spätzlis ou riz du Piémont et accompagnements chasse FILET MICNON DE CHEVREUL Réduction de Porto à la sauge Servi avec Spätzlis ou riz du Piémont et accompagnements chasse CIVET DE CERF Servi avec Spätzlis ou riz du Piémont

#### LES ACCOMPAGNEMENTS CHASSE

et garniture traditionnelle [oignon grelot,

lardon et champignon de Paris frais]

Marron glacé Compote pomme-piment Chou Romanesco Chutney poire-coing

Purée de panais Chou rouge croquant Potimarron rôti

## ENTRECÔTE DE BOEUF 2009I

Avec beurre épicés maison Servi avec frites et légumes ou salade 38 -





# DOUCEURS

#### TARTE AUX NOIX 12.-Pâte sablée maison Glace vanille de Jeremy Ramsauer Coulis de fruits rouges de Fully VERRINE D'AUTOMNE 19 -Compote de pommes, caramel au beurre salé de la laiterie d'Orsières, speculos brisés et crème chantilly CHOCOLAT ET OKARA 19 -LACTOSE Mousse légère au chocolat Dark Madagascar 64% et cookie maison à l'Okara [pulpeux de soja] 4.-1 boule CLACE ARTISANALE 8.-2 boules 3 boules Parfums du moment



# 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 SÉCHE

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.-



# 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

Assortiement de charcuteries Valaisannes

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

Accompagnements

moût de raison 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



34. -

# MENU SUR RÉSERVATION

POUR GROUPES DES 10P.

#### CHOISIS TON ENTRÉE

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

#### EN PLAT PRINCIPAL ?

Rôti de porc braisé, sauce aux champignons Ecrasé de pommes de terre et légumes de saison ou Chateaubriand, réduction de vin rouge 58. -Galette de rösti et légumes à la vapeur

38. -Fondue Bacchus trois viandes Pommes de terre sautées et mayonnaise maison

#### ET PAR COURMANDISE

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

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