

BISTROT M'AS

MENU & BOISSONS



DENT BLANCHE

R E S O R T | TEMPTING PLACES
COLLECTION

ENTRÉES

SALADE DU M'AS

Mesclun, oignon rouge, cerneaux de noix, betterave couleur,
Dés de Gruyère

12.-

L'ŒUFS MEURETTE DES DEVINS

Au vin rouge de notre vignoble, brioche dorée
Garniture grand mère

22.-

MALAKOFF

Crèmeux ail noir,
Bouquet d'herbes

26.-

POTIMARRON EN TEXTURE

Burrata fumé d'ici
Éclats de châtaignes

24.-

POIREAUX MIMOSA

Crème vichyssoise
Croûtons dorés

22.-

POMME DE TERRE CAVIAR DE LA MAISON CALVICIUS

Ecrasée de pomme de terre fumée au sapin
Spoon dauphinois

35.-

Poisson du lac (selon arrivage) en carpaccio

Agrumes, croquant de céleri à l'aneth

28.-

JARDIN VÉGÉTAL HIVERNAL *

Tofu, graines de courges et pousse soja rôties

24.-

*Possible de le décliner en version plat

32.-

PLATS

POITRINE DE BŒUF D'HÉRENS

Cuit en basse température
Texture de panais, jus miel citronnelle

48.-

L'AGNEAU DU VALAIS

Croustillant façon Toblerone
Crèmeux de carottes, jus d'agneau

42.-

RIS DE VEAU SUISSE

Braisé à l'abricotine
Nuances de betteraves crues et cuites

38.-

FILET DE PERCHE LOE

En persillade espuma de pomme de terre aux herbes du jardin
Croquettes d'ail

40.-

QUENELLE DU LAC DE NEUCHÂTEL

Courge et potiron rôtis, épinard juste tombé à l'ail

36.-

GARNITURES

DUO DE FRITES POMME DE TERRE / PATATE DOUCE

7.-

RIZ BASMATI SAUTÉ CITRON CONFIT, CÉBETTES

7.-

POÊLÉ DE LÉGUMES DU MOMENT AU HERBES

7.-

SPÉCIALITÉ

LA FONDUE M'AS

Viande marinée, bouillon de boeuf et vin rouge valaisan
Servie avec frites et riz

46 chf P/P

PIZZAS «M'AS»

MARGARITA

Tomate San Marzano D.O.P., mozzarella fior di latte

18.-

REGINA

Mozzarella fior di latte, jambon cuit rôti, champignons

21.-

MARINARA

Tomate San Marzano D.O.P., ail, origan, huile d'olive D.O.P.

19.-

PUGLIESE

Tomate San Marzano D.O.P, mozzarella fior di latte, olives,
parmesan affiné 24 mois,

22.-

CRUDO RUCULA Y PARMIGIANO

Tomate San Marzano D.O.P., mozzarella di bufala D.O.P. , prosciutto
di parma 18 mois D.O.P. roquette, Parmigiano affiné 24 mois

26.-

NAPOLETANA

Tomate San Marzano DOP, mozzarella di bufala DOP , basilic frais,
huile d'olive D.O.P

24.-

TONNO CIPOLLA

Tomate San Marzano D.O.P., mozzarella fior di latte, thon à l'huile en
morceaux, oignon rouge,

25.-

FRIARIELLI, SALSICCIA

Mozzarella fior di latte, Saucisse et brocoli napolitain

28.-

CAPRICIOSA

Tomate San Marzano D.O.P., mozzarella fior di latte, jambon cuit rôti,
olive, artichaut, champignons

27.-

BOLOGNA

Tomate San Marzano D.O.P., mortadella IGP, mozzarella di bufala
D.O.P, pesto pistacchio maison

28.-

CALABRESE

Tomate San Marzano D.O.P., mozzarella di bufala DOP, nduja

29.-

CHARIOT DESSERTS

**17 CHF POUR 3 DESSERTS
6 CHF L'UNITÉ**

CHARIOT DE DESSERT DU MOMENT

BONNE DÉGUSTATION



SOFTS & ALCOOLS

APÉRITIFS, COCKTAILS & BIÈRES

APÉRITIFS

MARTINI BIANCO 6CL.	8.-
MARTINI ROSSO 6CL	8.-
RICARD 2CL	6.-
SUZE 4CL	7.-
CAMPARI 4CL	7.-
PROSECCO 10CL	8.-
KIR CASSIS 10CL	9.-
KIR CASSIS ROYAL 10CL	20.-
PORTO GHAM'S WHITE	10.-
PORTO ROUGE	12.-
LILLET	10.-
ITALICUS	14.-
SUPPLÉMENT JUS OU SODAS	3.-

BIÈRES

VALAISANNE PALE ALE 25CL // 50CL	5.- / 9.-
BIERE DE SAISON 25CL // 50CL	6.- / 11.-
1664 BLANCHE 25CL // 50CL	6.- / 11.-
VALAISANNE JUICY IPA 25CL // 50CL	6.- / 11.-
VALAISANNE 0% 33CL	7.-

COCKTAILS

PALOMA // 14.-

Tequila, jus de citron vert, tonic pamplemousse

LES SPRITZ

APÉROL SPRITZ // 12.-

Apérol - Prosecco - Eau pétillante

CAMPARI SPRITZ // 12.-

Campari - Prosecco - Eau pétillante

MAMMA MIA SPRITZ // 14.-

Limoncello - Mamma Mia - Prosecco - Eau Pétillante

ST GERMAIN SPRITZ // 14.-

St Germain - Menthe fraîche - Jus de Citron Jaune - Prosecco
Eau Pétillante

ALPIN SPRITZ // 14.-

Génépi - Jus de Citron Vert - Prosecco - Menthe Fraîche - Eau Pétillante

AFTER DINNER SPRITZ // 14.-

Suze - Limoncello - Prosecco - Jus de Pamplemousse - Eau Pétillante

LES MULES

MOSCOW MULE // 14.-

Vodka Absolut, Jus de Citron Vert, Ginger Beer

LONDON MULE // 14.-

Gin, Jus de Citron Vert, Ginger Beer

DARK 'N STORMY // 14.-

Rhum Havana Especial, Jus de Citron Vert, Ginger Ale

ALPIN MULE // 16.-

Genépi, Jus de Citron Vert, Ginger Beer

SOFTS & ALCOOLS

DIGESTIFS & ALCOOLS FORTS

DIGESTIFS 4CL

AMARETTO ADRIATICO ROASTED	10.-
GRAPPA VERDI	10.-
GET 27	10.-
BAYLEY'S	10.-
COGNAC Martell VS	12.-
COGNAC Martell VSOP	18.-
COGNAC Martell XO	35.-
ARMAGNAC MARMOT	12.-
GENEPI des père Chartreux	12.-
LIMONCELLO MAMMA MIA	10.-
EAU DE VIE MORAND	10.-
WILLIAMINE - ABRICOTINE - PRUNE - KIRSH VIEUX	

CALVADOS PÈRE MAGLOIRE FINE VS	12.-
CHARTEUSE JAUNE / VERTE	20.-
ABSINTHE LA RUSÉE	20.-

TEQUILA

OLMECA REPOSADO	12.-
CÓDIGO ANEJO	18.-
CASAMIGOS ANEJO	22.-

WHISKY

WHISKEY JAMESON	11.-
WHISKY FOUR ROSES KENTUCKY	12.-
BOURBON WHISKY HORSE WITH NO NAME	18.-
ABERLOUR DOUBLE CASK MATURED 12 ANS	15.-
WHISKY CHIVAS REGAL 18 ANS	25.-
NIKKA FROM DE THE BARREL	22.-

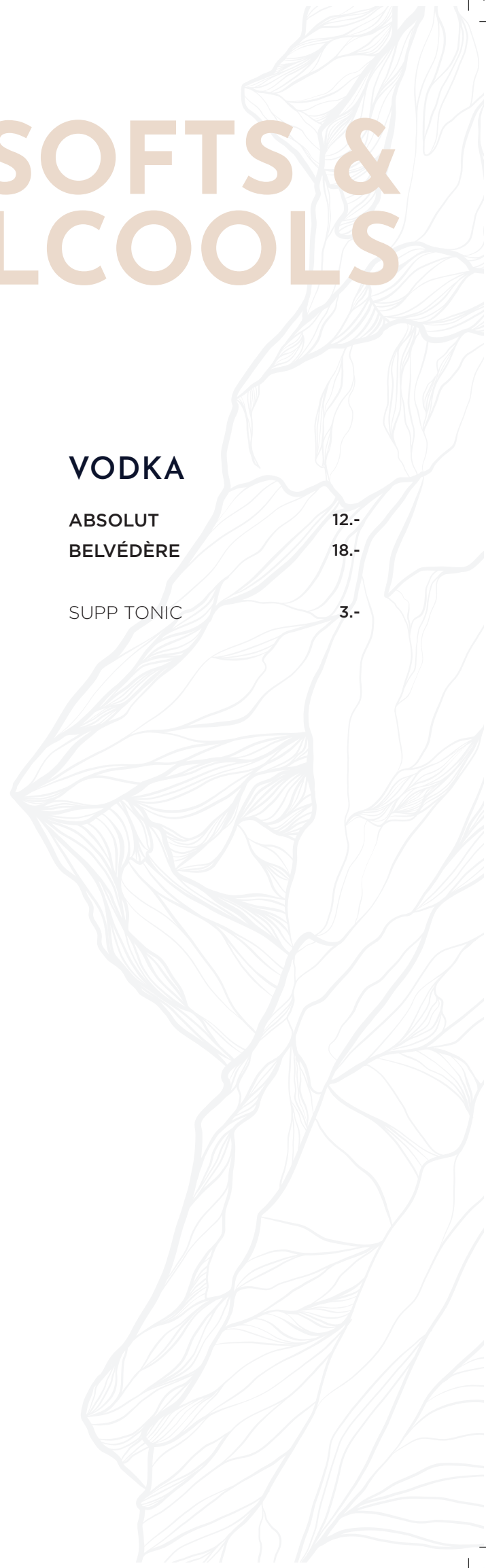
SINGLE MALT

GLENMORANGIE THE NECTAR D'OR	35.-
ARDBEG NON CHILL-FILTERED 10 ANS	28.-

RHUM

HAVANA ANEJO 7 ANS	14.-
HAVANA ANEJO ESPECIAL	16.-
ZACAPA XO	26.-
LA HECHICERA	20.-

SOFTS & ALCOOLS



DIGESTIFS & ALCOOLS FORTS

GIN

BEEFEATER	12.-
MALFY	14.-
KI NO BI	18.-
2 FRÈRES	18.-
MONKEY 47	20.-
THE ALPINIST	22.-
HENDRICK'S	18.-
DISTILLERIE DU LÉMAN LA PIVE	24.-
SUPP TONIC	3.-

VODKA

ABSOLUT	12.-
BELVÉDÈRE	18.-
SUPP TONIC	3.-

SOFTS & ALCOOLS

SOFTS & BOISSONS CHAUDES

COCA COLA - COCA COLA ZÉRO 33CL	5.-
SPRITE	5.-
TONIC 20CL	5.-
FUSE TEA PÊCHE / CITRON 33CL	5.-
RIVELLA ROUGE	5.-
FANTA ORANGE 33CL	5.-
RAMSEIER POMME 33CL	5.-
REDBULL 25CL	6.-
MATE EL TONY 33CL	6.-

NOS BOISSONS CHAUDES

RISTRETTO - ESPRESSO - CAFÉ	4.-
DOUBLE ESPRESSO	5.-
CAPPUCCINO	5.50.-
RENVERSÉ-LATTE MACCHIATO	5.-
THÉ OU TISANE	5.50.-

NOS JUS DE FRUIT & SIROPS SUISSE

IRIS JUS DE POMME 20CL	6.-
IRIS JUS DE TOMATE 20CL	6.-
MICHEL JUS D'ORANGE 20CL	5.-
IRIS NECTAR D'ABRICOT 20CL	5.-
Sirop Morand 25CL	2.5.-

EAUX

Eau de montagne plate/gazeuse 50CL	6.-
Eau de montagne plate/gazeuse 1L	10.-