



**HÔTEL DE VILLE  
BEX**

**CARTE  
DES METS**

## \_\_\_\_\_ A PARTAGER \_\_\_\_\_

Planchette de charcuterie	18.-	25.-
Planchette de fromage	17.-	24.-
Antipasti à l'Italienne	18.-	25.-
Bruschetta à la Napolitaine	12.-	

## \_\_\_\_\_ LES ENTREES \_\_\_\_\_

Salade verte		6.-
Salade mêlée		9.-
Os à moelle à la fleur de sel de Bex		15.-
Burrata, cœur de tomate Ciliegino, basilic et mortadella		15.-
Jambon cru, melon charentais, réduction au porto		14.-
Salade de chèvre chaud	entrée	16.-
	plat	22.-

## \_\_\_\_\_ PÂTES ET RISOTTO \_\_\_\_\_

Lasagne maison	25.-
Parmigiana d'aubergines	23.-
Mezzi paccheri à la Norma <i>Aubergines et ricotta de Sicile</i>	24.-
Spaghetti aglio, olio & peperoncino	21.-
Tagliatelles aux bolets	24.-
Spaghetti aux gambas	29.-

## \_\_\_\_\_ POISSONS \_\_\_\_\_

Filets de perches meunière <i>Frites, salade et sauce tartare</i>	34.-
Pavé de filet de thon, sauce vierge <i>Sur son lit de pommes vitelottes, petits légumes</i>	36.-
Tartare de poissons selon arrivage <i>Frites, toasts et salade</i>	35.-

Provenance des poissons  
Thon (Philippines) — Perches (Estonie)

Nous proposons aux enfants de moins de 12 ans chaque plat à la découverte à moitié prix !

## \_\_\_\_\_ VIANDES \_\_\_\_\_

Roastbeef froid	27.-	
<i>Frites, salade et sauce tartare</i>		
 Tartare de bœuf	 33.-	
<i>Frites, toasts et salade</i>		
 Suprême de volaille jaune aux bolets	 29.-	
<i>Gratin dauphinois et poêlée de légumes</i>		
 Entrecôte de bœuf, sauce café de Paris	 33.-	
<i>Frites et légumes</i>		
 Viande sur ardoise (bœuf)	 44.-	 54.-
<i>Frites et salade</i>	250gr	300gr
<i>Sauce au poivre vert et sauce aux bolets</i>		
 Involtini de viande	 31.-	
<i>Pommes de terre sautées et légumes</i>		
 Côtelettes d'agneau sauce à l'ail	 33.-	
<i>Tagliatelles et légumes</i>		

### Provenance des viandes

Bœuf (Suisse et Paraguay) – Agneau (Nouvelle Zélande) – Volaille  
(France)

Nous proposons aux enfants de moins de 12 ans chaque plat à la  
découverte à moitié prix !

## PLATS SUISSES

Tomme Vaudoise sur sa salade de saison	21.-
Rösti Bernois Maison <i>Lardons et œuf</i>	25.-
Fondue au fromage du Moléson	24.-
Fondue Vigneronne      250g	49.-
<i>Accompagnée de nos sauces maison, frites ou riz</i> <u><i>Minimum 2 personnes, sur réservation</i></u>	

## DESSERTS

Tous nos desserts sont faits Maison

Crème brûlée	9.-
Tiramisu	9.-
Moelleux au chocolat	13.-
Sabayon au citron vert, coulis de fruits rouges	9.-
Sorbets et glaces <i>1 boule</i>	3.80



*Bon Appétit ! Nous vous remercions de votre visite*