



HÔTEL DE VILLE BEX

CARTE DES METS

_____ A PARTAGER _____

| | | |
|---------------------------|------|------|
| Planchette de charcuterie | 18.- | 25.- |
| Planchette de fromages | 17.- | 24.- |
| Tagliere à l'Italienne | 18.- | 25.- |
| La trilogie de bruschetta | 12.- | |

_____ LES ENTREES _____

| | |
|--|------|
| Salade mêlée | 9.- |
| Os à moelle à la fleur de sel de Bex | 15.- |
| Ballotine de foie gras au torchon, chutney du moment et pain toasté | 21.- |
| Soupe à l'oignons gratinés au gruyère et croûtons à l'ail | 14.- |

PÂTES ET RISOTTO

| | |
|---|------|
| Lasagnes maison | 25.- |
| Parmigiana d'aubergines | 23.- |
| Mezzi paccheri à la Norma <i>Aubergines et ricotta de Sicile</i> | 24.- |
| Spaghetti aglio, olio & peperoncino | 21.- |
| Calamarata | 29.- |
| Risotto aux morilles | 34.- |
| Volcan de spaghetti à l'éolienne | 28.- |
| Tagliatelles aux bolets | 24.- |

POISSONS

| | |
|--|------|
| Filets de perches meunière <i>Frites, salade et sauce tartare</i> | 34.- |
| Pavé de saumon snacké à la plancha Sauce aux herbes <i>Poêlée de pommes de terre grenaille et petits légumes</i> | 35.- |

Provenance des poissons : Perches (Estonie) – Saumon (Norvège)
Nous proposons aux enfants de moins de 12 ans chaque plat à la découverte à CHF. 15.- !

VIANDES

| | |
|--|------------------------------------|
| Le Burger de l'Hôtel de Ville <i>Frites</i> | 28.- |
| Involtini de viande <i>Risotto au parmesan, légumes</i> | 31.- |
| Tartare de bœuf <i>Frites, toasts et salade</i> | 35.- |
| Suprême de volaille jaune aux bolets <i>Gratin dauphinois et poêlée de légumes</i> | 33.- |
| Entrecôte de bœuf, sauce café de Paris <i>Frites et légumes</i> | 34.- |
| Viande sur ardoise (bœuf) <i>Frites et salade</i> <i>A choix : sauce au poivre vert ou sauce aux morilles</i> | 44.- 54.- 250gr 300gr |
| Côte de veau – 300 gr <i>Pommes de terre grenaille aux épices et poêlée de légumes</i> <i>A choix : sauce au poivre vert ou sauce aux morilles</i> | 55.- |
| Côtelettes d'agneau sauce à l'ail <i>Tagliatelles et légumes</i> | 33.- |

Provenance des viandes

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

PLATS SUISSES

Tomme Vaudoise panée sur sa salade de saison 21.-

Rösti Bernois Maison 25.-
Lardons et œuf

Fondue au fromage du Moléson 24.-

Fondue Vigneronne 250g 49.-
Accompagnée de nos sauces maison, frites ou riz
Minimum 2 personnes, sur réservation

DESSERTS

Tous nos desserts sont faits Maison

| | |
|-------------------------------------|------|
| Crème brûlée | 9.- |
| Tiramisu | 9.- |
| Moelleux au chocolat | 13.- |
| Cannolo Sicilien à la ricotta | 9.- |
| Baba au rhum | 9.- |
| Sorbets et glaces <i>1 boule</i> | 3.80 |



Bon Appétit ! Nous vous remercions de votre visite