



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

_____ 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