

La Carte du Soir

Nos entrées

- L'aubergine confite au thym serpolet et sérac de Nendaz** 15.-
Aubergine confit with wild thyme and cottage cheese from Nendaz
Auberginen confiert mit Thymian und Ziger (Molke) aus Nendaz
- Le crostini de chèvre au jambon cru et gelée de fleur de sureau** 16.-
The crostini of goat cheese in the cured ham and jelly of flower of elder
Ziegenkäse - Crostini mit Rohschinken und Holunderblütengelée
- Les joues de bœuf façon carpaccio** 17.-
Carpaccio of beef cheeks
Rinderbäckchen - Carpaccio

Nos plats principaux

- Le crumble d'agneau confit à l'ail et sa salade** 32.-
Crumble of lamb confit with garlic and salad
Lamm Crumble confiert mit Knoblauch auf Salat
- Les rognons de veau sauce Pineau des Charentes et son couscous aux abricots** 35.-
Veal kidneys in Pineau of the Charente sauce and apricot couscous
Kalbsnieren an „Pineau des Charentes“- Sauce mit Aprikosencouscous
- L'entrecôte Parisienne de la Race d'Hérens au sel de Noirmoutiers,
Légumes et pommes country** 39.-
Veal steak from the Herens race in Noirmoutiers salt, vegetables and country potatoes
Eringer- Rindsentrecôte in Salz von Noirmoutiers, mit Gemüse und Country Fries
- Dès 2 personnes Minimum 2 persons / ab 2 Personen**
- Fondue vigneronne : Crevettes, volaille et boeuf** 42.-
(200 grammes) Avec salade mêlée et frites
Beef, poultry and shrimps / Served with mixed salad and french fries
Rindfleisch, Geflügel und Krevetten / Serviert mit gemischtem Salat und Pommes frites



Planchouet
1997 Haute-Nendaz

Angélique et Patrick Fournier
Tél. +41 (0)27 288 54 98
lesbisses@bluewin.ch
www.bisses.com

Le soir, nous proposons une carte supplémentaire
Sur Réservation, nous vous proposons
Un choix de menus

Fermeture hebdomadaire le mardi dès 16h00 et le mercredi
Ouvert tous les jours en juillet et août

Merci et Bon Appétit

Code : wifibisses