



Le Déserteur
restaurant et bar

Les Spécialités

Les fondues

Minimum deux personnes

La Fromage (v) - CHF 24.00

Aux herbes (v) - CHF 25.00

La Tomate (v) - CHF 26.00

La Bourguignonne (Sur Réserve) - CHF 44.00

La Chinoise (v) (Sur Réserve) - CHF 44.00

Autres

Assiette de rebibes (v) - CHF 15.00

Assiette Valaisanne - CHF 17.00

Raclette (Minimum 2 personnes) - CHF 28.00

NOS SALADES

Base Mesclun

| | |
|--|----|
| Salade César (salade, poulet, citron, parmesan, œufs, huile d'olive) | 20 |
| Salade de gambas (salade, gambas, citron, miel, échalotes) | 25 |
| Salade lyonnaise (salade, lardons, œufs, ciboulette, croûtons, noix) | 22 |
| Salade déserteur (salade, jambon cru du Valais, fromage du Valais, œufs, noix) | 26 |
| Salade saumon (salade, saumon fumé, tomates cerises, citron, ciboulette) | 24 |

NOS FONDUES

Minimum deux personnes

| | |
|--|----|
| La Fromage (v) | 24 |
| La Tomate (v) | 26 |
| Aux Champignons (v) | 28 |
| Aux oignons (v) | 18 |
| Aux herbes fraîches (v) | 25 |
| Aux poireaux (v) | 26 |
| A la moutarde à l'ancienne (v) | 26 |
| La Bourguignonne (biche ou Bœuf) (Sur Réserve) | 44 |
| La Chinoise (v) (Sur Réserve) | 44 |

NOS TRANCHES

Tranche de pain grillée, frottée à l'ail et arrosée de vin blanc.

Composez votre tranche avec les ingrédients de votre choix sur une base au fromage : 17

CHF 2

Jambon blanc ou Jambon du pays

Œuf (v)

Lard fumé

Poêlée de champignons (v)

CHF 1

Fondue d'oignons

Sauce tomate

NOS PLATS VALAISANS

| | |
|---|----|
| Soupe à l'oignon gratinée à la valaisanne (v) | 18 |
| Assiette de Rebibes (v) | 18 |
| Grenier Valaisan | 17 |
| Assiette Valaisanne | 28 |
| Raclette (Minimum 2 personnes) (v) | 28 |

NOS GRILLADES

| | |
|---|----|
| Le Burger du Déserteur | 27 |
| Demi-poulet en corbeille sauce curry | 23 |
| Faux filet de bœuf grillé et son jus | 34 |
| Pièce de bœuf aux échalotes | 38 |
| Parisienne de bœuf sauce aux 5 poivres | 39 |
| Magret de canard entier sauce échalotes et miel | 30 |
| Gambas grillées sauce miel | 25 |

NOS SPECIALITES DU DESERTEUR

| | |
|--|----|
| Bœuf Bourguignon | 34 |
| Blanquette de veau | 32 |
| Sauté de porc braisé en choucroute | 30 |
| Fricassé de volaille à l'ancienne | 34 |
| Bœuf de Salers en croute à la valaisanne | 35 |

Tous nos plats sont accompagnés au choix de frites, riz pilaf, pâtes ou salade verte

NOS DESSERTS MAISON

| | |
|------------------------------|----|
| Tarte aux Abricots du Valais | 9 |
| Crème Brulée du Déserteur | 8 |
| Fondant Chocolat | 10 |
| Sélection de Sorbets | 8 |

OUR SALADS

With a mix of young green salad leaves

| | | |
|--------------|---|----|
| Caesar Salad | (lettuce, chicken, parmesan, egg, olive oil and lemon) | 20 |
| Prawn Salad | (lettuce, prawns, lemon, honey, shallots) | 25 |
| Lyon Salad | (lettuce, bacon bits, egg, chives, croûtons, nuts) | 22 |
| Le Déserteur | (lettuce, local Valais cooked ham, local Valais cheese, eggs, nuts) | 26 |
| Salmon Salad | (lettuce, smoked salmon, cherry tomatoes, lemon, chives) | 24 |

OUR FONDUES

Minimum two people

| | |
|---|----|
| Cheese (v) | 24 |
| Tomato (v) | 26 |
| Mushroom (v) | 28 |
| Onion (v) | 18 |
| Fresh herb (v) | 25 |
| Peppers (v) | 26 |
| Old fashioned traditional mustard(v) | 26 |
| Beef Bourguignon (by pre reservation only) | 44 |
| Vegetable Stock (v) (by pre reservation only) | 44 |

OUR TRANCHES

Slice of toasted garlic bread marinated in white wine

Create your own slice of toast with ingredients of your choice on a base of cheese : 17

CHF 2

Ham

Egg (v)

Smoked Bacon

Pan fried mushrooms (v)

CHF 1

Onion

Tomato Sauce

OUR TRADITIONAL PLATES FROM LE VALAIS

| | |
|---------------------------------|----|
| French Onion Soup(v) | 18 |
| Plate of « Rebibes » cheese (v) | 18 |
| Cured meat | 17 |
| Cheese & cured meat | 28 |
| Raclette (Minimum 2 people) (v) | 28 |

FROM OUR GRILL

| | |
|--|----|
| Le Déserteur Burger | 27 |
| Half a chicken in a basket with curry sauce | 23 |
| Filet Steak grilled with its own gravy | 34 |
| Beef cooked with shallots | 38 |
| Beef with five pepper sauce | 39 |
| Fillet of duck breast with shallot and honey sauce | 30 |
| Grilled prawns in a honey sauce | 25 |

LE DESERTEUR SPECIALITIES

| | |
|---|----|
| Bœuf Bourguignon | 34 |
| Blanquette de veau (veal stew with carrot, onion and mushroom in a white sauce) | 32 |
| Pork sauteed with sauerkraut | 30 |
| Traditional pan fried white meat | 34 |
| Local Salers Beef En Croute « Valais » style | 35 |

All our dishes are accompanied by a choice of chips, rice, pasta or a green salad

OUR DESSERTS

| | |
|---------------------------|----|
| Le Valais Apricot Tart | 9 |
| Le Déserteur Crème Brulée | 8 |
| Chocolate Fondant | 10 |
| Sorbet Selection | 8 |