

# Grill & Pizzeria

## Et si on commençait par

✓ <b>Pain à l'ail</b> Garlic bread			10
<b>Bruschetta</b> pain grillé, tomates, ail, huile d'olive, basilic Tomatoes, garlic, olive oil, basil			12
<b>Planchette du Terroir</b> viande séchée, lard sec, jambon cru, jambon paysan, saucisson, fromage Meat selection featuring dried meat, dried bacon, cured ham, cured sausage, cheese			32 1/2 24
✓ <b>Chicken wings</b> sauce maison, clin d'œil de Denise Marinated and served with our home made sauce from Denise with love		6 pièces	20
✓ <b>Les 5 crottins de pizza</b> crème de truffe, fromage de montagne, jambon, champignons A Five Leaf Clover Pizza which features 5 petals of crust stuffed with truffle cream, local cheese, ham, mushrooms			29
✓ <b>Salade verte</b> de saison Seasonal greens ◆ mélangée dans sa sauce / blended in its sauce	Pour 1 personne Pour 2 personnes Pour 3 personnes Pour 4 personnes	par pers. par pers. par pers. par pers.	9 8.50 8 7.50
✓ <b>Salade mêlée</b> salade de saison, crudités Mixed salad seasonal greens, crudities ◆ mélangée dans sa sauce / blended in its sauce	Pour 1 personne Pour 2 personnes Pour 3 personnes Pour 4 personnes	par pers. par pers. par pers. par pers.	10 9.50 9 8.50
<b>Burrata &amp; tomates fraîches</b> huile d'olive, pignons de pin, pesto vert Burrata & fresh tomatoes olive oil, pine nuts, green pesto			19
✓ <b>Salade César</b> salade de saison, tomates, poulet grillé, grana padano, croûtons, pistaches, bacon Caesar salad seasonal greens with tomatoes, grilled chicken, grana padano, croutons, pistachios, bacon			1/2 19
<b>L'O's à moelle</b> au four, le Goût du Bœuf / Side dish of oven baked beef bone-marrow			12
✓ <b>Carpaccio de bœuf</b> huile d'olive, grana padano, tomates, pesto, pistaches Beef carpaccio olive oil, grana padano, cherry tomatoes, pesto, pistachios	Dégustation		21

## Tout en fraîcheur \*

<b>Salade Gambas &amp; avocat</b> salade de saison, tomates cherry, gambas poêlées, avocat, olives, Tête de Moine Gambas & avocado salad seasonal greens, cherry tomatoes, sautéed gambas, avocado, olives, cheese			30
✓ <b>Salade César</b> salade de saison, tomates, poulet grillé, grana padano, croûtons, pistaches, bacon Caesar salad seasonal greens with tomatoes, grilled chicken, grana padano, croutons, pistachios, bacon			28

## ✓ Simplement bon \*

<b>Macaroni d'Alpage</b> à la crème, fromage de montagne, jambon paysan Creamy Alpine Macaroni with cheese, ham straight from the farm			28
<b>Fagotini parfumé à l'huile de truffe</b> sauce morilles, jambon cru Fagotini perfumed with a hint of truffle oil, wild morille sauce, cured ham			32

Signature dish

Service compris - Inklus TVA  
\* Nos plats sont accompagnés d'une salade Al Capone / Al Capone's salad included with your main meal  
✓ à l'emporter ✓ also offered as Take out

 Sans gluten / Gluten free

 Sans lactose / Lactose free

La carafe d'eau est facturée Frs. 2.- la carafe

## And if we were to begin with

Le seul et unique à Verbier & environs * <b>Best Of L'Original</b> The one & only in this part of the world			
✓ <b>Poulet au panier</b> de production Suisse Chicken Swiss origin in a basket servi avec un accompagnement / served with a side dish Pour les fins becs, sauce poulet XXL / More sauce for a true connaisseur			32 3
✓ <b>Chicken wings</b> sauce maison, clin d'œil de Denise Marinated and served with our home made sauce from Denise with love		6 pièces	20

L'Original  
le seul et unique à Verbier  
et environs

## L'espace viande \*

## Meat Corner

<b>Fondue bœuf suisse aux herbes</b> des montagnes à cuire dans son bouillon de légumes Swiss Beef in herbs to cook in a pot of vegetable broth Garnitures et diverses sauces, garnishes and various sauces supplément viande / extra meat	200 g	p.p.	49
<b>Fondue bœuf &amp; veau suisse</b> à cuire dans son bouillon de légumes 2 meat Fondue beef & veal to cook in a pot of vegetable broth Garnitures et diverses sauces, garnishes and various sauces supplément viande / extra meat	200 g	p.p.	49
<b>Carpaccio de bœuf</b> huile d'olive, grana padano, tomates, pesto, pistaches Beef carpaccio olive oil, grana padano, cherry tomatoes, pesto, pistachios		Gastronome	33
<b>Escalope Viennoise</b> de porc The Original Wienerschnitzel breaded pork			38
<b>Entrecôte</b> de bœuf Angus sauce aux herbes servie sur réchaud Tender & savoury Angus beef rib steak served on a sizzling platter topped with our own herbal sauce	200 g		42
<b>Steak</b> de bœuf Angus aux herbes du Grand-St-Bernard, certification BIO Angus beef steak seasoned with great St-Bernard's herbs, certified organic	200 g		37

Signature dish

Signature dish

Beurre aux herbes / Our own herbal butter

Sauce morilles / Wild morille sauce

9

Toutes nos viandes sont servies avec un accompagnement à choix / All our meats are served with a side dish of your choice

## Accompagnements

## Sides

<b>Epinards</b> en branche à la crème / Creamed spinach	
<b>Légume du jour</b> cuit au bouillon de légumes / Vegetable of the day cooked in vegetable broth	
✓ <b>Frites</b> / French fries	
<b>Riz basmati</b> / Basmati rice	

# Côté Montagne



# Côté Sud

## Les Planchettes

<b>Planchette du Terroir</b> viande séchée, lard sec, jambon cru, jambon paysan, saucisson, fromage Meat selection featuring dried meat, dried bacon, cured ham, cured sausage, cheese	32 1/2 24
<b>Viande séchée</b> bœuf du Valais Dried meat platter	26
<b>Jambon cru</b> du Valais Cured ham platter	24

## Nos fondues fromage du pays de Fribourg

<b>Fondue Moitié-Moitié</b> de la Laiterie Kaeser à Charmey Gruyère AOC, Vacherin AOC	220 g p.p. 28
<b>Fondue piments d'Espelette &amp; poivre du Tessin</b> Gruyère & Vacherin, piments d'Espelette & black pepper	220 g p.p. 29
<b>Fondue L'armailli la plus corsée</b> des producteurs de fromages d'alpages La Tzintre à Charmey Gruyère d'alpage AOP, Vacherin AOP d'alpage fabriqués au feu de bois Alpine cheese fondue with Gruyère & Vacherin made over a wood fire, the stongest one	220 g p.p. 32

Nos fondues sont servies avec pain ou pommes de terre grenaille, garnitures  
Our fondues are served with bread or new potatoes, garnishes

## La Raclette de Bagnes

<b>Raclette</b> de la Laiterie de Verbier et environs	p.p. 35
---	---------

Pour manger à la main ou à fondre dans son four à raclette, servie avec pommes de terre grenaille, garnitures  
To eat as is or to melt yourself, served with new potatoes, garnishes

## Le Menu fromage

**Planchette du Chalet** assortiment de jambon cru, lard sec, viande séchée, saucisson, jambon paysan  
Meat selection featuring dried meat, dried bacon, cured ham, cured sausage, ham straight from the farm



**Fondue Moitié-Moitié** de la Laiterie Kaeser à Charmey  
Gruyère AOC, Vacherin AOC servie avec pain ou pommes de terre grenaille, garnitures  
served with bread or new potatoes, garnishes

ou / or

**Raclette** de la Laiterie de Verbier  
servie avec pommes de terre grenaille, garnitures served with new potatoes, garnishes



<b>Sorbet Abricotine</b> arrosé comme il se doit	Menu fondue p.p. 45
Apricot sorbet with a drop of Abricotine	Menu raclette p.p. 49

## Cheese fondue

## Local Raclette

## Cheese menu

## ✓ Margherita sauce tomate, mozzarella \*

<b>Margherita Classique</b> classic margherita	20
<b>Margherita Chorizo</b> salami piquant spicy chorizo salami	24
<b>Margherita Prosciutto</b> jambon cuit cooked ham	24
<b>Margherita Reine</b> jambon cuit & champignons cooked ham, mushrooms	26
<b>Margherita Basilic</b> bufala, tomates cherry, basilic séché & feuilles de basilic frais fresh buffalo mozzarella, cherry tomatoes with dried & fresh basil	27

Margherita tomato sauce, mozzarella

## ✓ Les saveurs préférées des pizzaioli \*

<b>Alpage</b> tomate, mozzarella, fromage de montagne, Gruyère, Vacherin, viande séchée tomatoes, mozzarella, local cheese, Gruyère, Vacherin, dried meat	27
<b>Gary's Favourite</b> tomate, mozzarella, courgettes grillées, olives, poivrons, huile d'olive, chorizo tomatoes, mozzarella, grilled zucchini, olives, peppers, olive oil, chorizo	28
<b>Paysanne</b> tomate, fromage de montagne, jambon, bacon, oignons, œuf tomatoes, local cheese, ham, bacon, onions, egg	28
<b>Végétarienne</b> tomate, mozzarella, tomates fraîches, courgettes grillées, olives, poivrons, huile d'olive tomatoes, mozzarella, fresh tomatoes, grilled zucchini, olives, peppers, olive oil	28
<b>Al Brown</b> tomate, mozzarella, fromage de montagne, oignons, jambon, bufala, pesto vert, rucola, balsamique tomatoes, mozzarella, local cheese, onions, ham, fresh buffalo mozzarella, pesto, rocket, balsamic glaze	28
<b>Alcatraz</b> tomate, mozzarella, filet de poulet épicé, salami piquant, oignons, jambon cru tomatoes, mozzarella, spicy chicken, spicy salami, onions, cured ham	28
<b>Al Capone</b> tomate, mozzarella, jambon, champignons, tomates, olives, poivrons tomatoes, mozzarella, ham, mushrooms, fresh tomatoes, olives, peppers	27
<b>Nobile</b> tomate, bufala, rucola, jambon cru, tomates, copeaux de grana padano, huile de truffe tomatoes, fresh buffalo mozzarella, rocket, cured ham, tomatoes, grana padano shavings, truffle oil	29

Our favorites

## ✓ La Pizza autrement \*

<b>Les 5 crottins de pizza</b> crème de truffe, fromage de montagne, jambon, champignons A Five Leaf Clover Pizza which features 5 petals of crust stuffed with truffle cream, local cheese, ham, mushrooms	29
<b>Calzone</b> tomate, mozzarella, jambon, champignons, œuf tomatoes, mozzarella, ham, mushrooms, egg	28

Different styles of pizza

Les ingrédients supplémentaires à la pizza choisie sont facturés dès Fr. 3.- et varient selon le choix du produit  
A minimum fee of chf 3.- will be charged for any additions to your pizza, variable depending on ingredient

Service compris - Inklus TVA

\* Nos plats sont accompagnés d'une salade Al Capone Al Capone's salad included with your main meal

✓ à l'emporter ✓ also offered as Take out

P1 www.publibagnes.ch

A jug of water will be charged Sfr. 2.-