

Les Cerniers LA BRASSERIE

N° 14 ÉDITION SPÉCIALE

CHÉRES HÔTESSES, CHERS HÔTES

Le Chef Karol Lubczynski vous salue chaleureusement et vous souhaite un excellent appétit.

LES NOUVELLES DU JOUR

Dans les hauteurs valaisannes, la Brasserie des Cerniers dévoile aujourd'hui son numéro unique, une édition exceptionnelle rassemblant les mets les plus convoités de la maison.

Laissez-vous guider à travers nos rubriques gastronomiques, entre découvertes du terroir, chroniques du marché et grands formats culinaires.

À PARTAGER

"Petites annonces Appétissantes"

ASSIETTE VALAISANNE

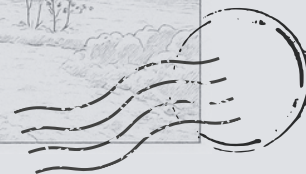
28.-

Charcuterie & fromages du Valais, cornichons et pain de campagne

MALAKOFFS (4 PIÈCES)

18.-

Au Vacherin Fribourgeois, dorés à souhait



LES ENTRÉES

"Chronique du Marché & Scoop de la Cuisine"

CRUDO DU BAR

18.-

Choux-fleurs et vinaigre de framboise, crème fraîche à l'aneth

FOIS GRAS DE CANARD MAISON

24.-

Poires et pommes caramélisées, pain aux fruits secs grillé

OS À MOELLE RÔTI

18.-

Sel des Alpes de Bex, pain croustillant

RÖSTI VALAISAN

16.-

Gratiné au fromage à raclette AOP, oignons confits et herbes de montagne fraîches

TARTARE DE BOEUF

19.-

Condiments frais, toasts croustillants

TARTARE DE BETTERAVES

14.-

Chèvre frais, éclats de noisettes, tuile fine de pain

SOUPE DE COURGES AVEC CRÈME DE CHÂTAIGNES

12.-

Crème légère, copeaux de Gruyère & brin de thym frais

Tous nos prix sont en francs suisses, TVA 8.1% incluse.

La plupart de nos plats peuvent être élaborés sans gluten & sans lactose. N'hésitez pas à poser la question à notre service de salle pour vous satisfaire concernant vos intolérances ou allergies.

Les Cerniers LA BRASSERIE

N° 14 ÉDITION SPÉCIALE

CHRONIQUE DU HAUT-PAYS L'HISTOIRE WHITEPOD

On raconte qu'au sommet des Cerniers, un alpin rêveur imagina jadis un village de dômes lumineux, suspendus entre ciel et neige. Les anciens affirment qu'on y trouvait chaleur, silence et un confort si doux qu'il faisait oublier l'hiver lui-même.

Certains disent même que, la nuit, les pods veillaient sur les voyageurs comme des lanternes d'altitude. Aujourd'hui encore, Whitepod perpétue cette magie, offrant refuge et gourmandises à ceux qui osent monter jusqu'aux nuages.



MÉDAILLE D'OR 2025 NOTRE FONDUE SACRÉE !

Toutes les fondues sont pour minimum deux personnes et servies avec du pain.

FONDUE "MOITIÉ-MOITIÉ"
27.-/PERS

FONDUE À LA TOMATE
29.-/PERS

FONDUE À LA TRUFFE
32.-/PERS

ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX

Pommes de terre grenailles
5.-

Viande séchée (ardoise)
50g pour 16.-
100g pour 26.-

Assiette Valaisanne
28.-



CÔTÉ JARDIN - LES SALADES

"Feuilleton Vert du Jour"

- | | | |
|---|--|-------------|
|  | SALADE VERTE | 6.- |
| | Simplement bonne | |
|  | SALADE MÊLÉE DE SAISON | 7.- |
| | Vinaigrette du chef | |
|  | CHÈVRE CHAUD & BETTERAVES RÔTIES | 24.- |
| | Jeunes pousses, noix caramélisées, miel & balsamique réduit | |
|  | SALADE MALAKOFF (4 PIÈCES) | 24.- |
| | Betteraves caramélisées, pickles d'oignons rouges, concombre au vinaigre | |

Tous nos prix sont en francs suisses, TVA 8.1% incluse.

La plupart de nos plats peuvent être élaborés sans gluten & sans lactose. N'hésitez pas à poser la question à notre service de salle pour vous satisfaire concernant vos intolérances ou allergies.

Les Cerniers

LA BRASSERIE

N° 14 ÉDITION SPÉCIALE

LES PLATS SIGNATURES

*"Édition Spéciale : Les Grands Titres du Chef"***TARTARE DE BOEUF COUPÉ
AU COUTEAU (180G)**

39.-

Condiments frais, frites maison

**ENTRECÔTE GRILLÉE À LA
PLANCHÀ**

46.-

Sauce aux morilles, frites maison

**CÔTE DE BOEUF À
PARTAGER (1KG/2 PERS)**

120.-

Sauce à volonté, frites croustillantes

FILET DE CANETTE FUMÉ

38.-

Pommes de terre grenailles grillées,
purée de butternut et jus corsé au
thym et à l'orange**COQUELET RÔTI AUX
HERBES DE MONTAGNE**

37.-

Sauce poulette et pommes de terre
grenailles**BURGER DU CHEF**

28.-

Boeuf Suisse, jambon cru, raclette
fondue, oignons rouges, cornichons,
mayonnaise au poivre**FILET DE TRUITE DU VALAIS**

36.-

Risotto au citron confit & légumes racines

**RISOTTO CRÉMEUX
AUX TRUFFES**

36.-

Légumes de saison

LES DOUCEURS

*"Chronique sucrée"***TARTE TATIN REVISITÉE**Crème praliné, glace caramel au
beurre salé

13.-

BABA À L'ABRICOTINEMousse mascarpone, chocolat noir
& pétales d'amandes grillées

13.-

CRÈME BRULÉE AUX MARRONS

12.-

CAFÉ GOURMAND DU CHEF

Trois petites douceurs de saison

14.-

N° 15 ÉDITION JEUNE

Dans les sentiers enneigés, on entend
parfois le rire des petits aventuriers
cherchant de nouvelles saveurs.

Pour eux, le Chef a imaginé un menu
spécial : simple, rassurant, et
terriblement bon.

SPÉCIAL MENU ENFANT**BURGER ENFANT**

14.-

Légumes de saison et frites

FILET DE TRUITE

16.-

Légumes et purée de butternut

*Tous nos prix sont en francs suisses, TVA 8.1% incluse.**La plupart de nos plats peuvent être élaborés sans gluten & sans lactose. N'hésitez pas à poser la question à notre service de salle pour vous satisfaire concernant vos intolérances ou allergies.*

Les Derniers LA BRASSERIE

N° 16 ÉDITION SUPERFLUE MAIS INDISPENSABLE

CODES DE LA MAISON

“À prendre avec le sourire”

ARTICLE 1

Tout convive ayant perdu son pain dans la fondue doit raconter une anecdote.

ARTICLE 2

Ici, on partage la bonne humeur... mais pas toujours les frites.

ARTICLE 3

L'usage du “mmmhhh” est encouragé, surtout près des plats en sauce.

ARTICLE 4

Toute personne prenant une photo de son assiette doit ensuite la manger (l'assiette, non).

HOROSCOPE GOURMAND

Taureau : Aujourd'hui, évitez les choix difficiles... prenez fondue + dessert.

Balance : Vous hésitez entre deux plats. Le chef recommande : les deux.

Sagittaire : Une frite croustillante pourrait changer votre journée.

Poissons : Votre signe vous attire vers les malakoffs. Coïncidence ? Peut-être pas.

OBJETS TROUVÉS

“Rubrique officiellement inutile depuis 1924”

TROUVÉ

Une moufle droite. Attend désespérément la gauche.

APERÇU

Une gorgée de chocolat chaud égarée. Retrouvée dans une moustache.

REPÉRÉ EN SALLE

Un enfant ayant déclaré “j'aime les légumes” (cas rarissime).

Tous nos prix sont en francs suisses, TVA 8.1% incluse.

La plupart de nos plats peuvent être élaborés sans gluten & sans lactose. N'hésitez pas à poser la question à notre service de salle pour vous satisfaire concernant vos intolérances ou allergies.