

# BRASSERIE 1809

Chers clients,

Bienvenue à la Brasserie 1809 ! Notre nom incarne la fusion parfaite de la cuisine alpine moderne et de quelques classiques raffinés du style brasserie. 1809 n'est pas seulement un clin d'œil à notre altitude, mais aussi à notre engagement inébranlable en faveur d'expériences gastronomiques de haut niveau.

Le chef Sebastian Walczak et son équipe s'inspirent des riches traditions de la cuisine alpine suisse et italienne. Nos chefs talentueux élaborent des plats d'experts en utilisant des produits durables de saison et d'origine locale.

Notre cave à vin présente une sélection impressionnante de vins provenant du Valais, l'épicentre renommé de la viticulture en Suisse, ainsi qu'une collection de vins internationaux classiques. Pour améliorer votre expérience gastronomique, notre équipe de service sera ravie de vous recommander l'accord parfait met et vin.

Votre confort et votre satisfaction sont nos principales priorités. Si vous avez des allergies ou des préférences alimentaires, n'hésitez pas à nous en informer. Nous vous invitons cordialement à vous laisser tenter par notre cuisine maison, à la fois humble et exquise, et à vivre l'expérience de l'hospitalité chaleureuse et accueillante qui caractérise la Brasserie 1809.

Bon appétit !

L'équipe de la Brasserie  1809

Heures d'ouverture : 18:00 - 21:30

# BRASSERIE <sup>▲▲</sup>1809

## ENTRÉES

Saumon Mariné	31
Betteraves, crème fraîche fumé, graines de tournesol • l, ph •	
Tartare de Chou-rave	24
Echalotes, pomme, persil • v, vg, g, ph •	
Tartare de Bœuf	35
Moelle, tomates sèches, viande séchée • l, g •	
Variation de Courge	30
Noisettes, sablé, graines de courge • l •	

## SOUPES

Soupe du Jour	20
Légumes de saison • ph, v •	
Soupe à l'oignon	25
Raclette, crouton, thym • l, g •	

# BRASSERIE <sup>▲▲</sup>1809

## PASTA & RISOTTO

Agnolotti Brasato	34
Bouillon de poulet, Belper Knolle • l, g •	
Extra truffe par g	4
Pappardelle faite Maison	38
Ragout de canard, légumes-racines, mûres • l, g •	
Risotto	36
Réglisse, Sbrinz, courge • l •	
Tagliatelle de Céleri-rave	30
Crème de céleri fumé, graines • vg •	

# BRASSERIE

## PLATS PRINCIPAUX

Short Rib de Bœuf Pomme de terre, noisettes, truffe • l, n •	55
Poitrine de Canard Betterave, amandes, radicchio • l, n •	58
Duo d'Agneau Panaïs, orge perlée, vin du Valais • l, g •	58
Poitrine de Porc croustillant Prune, haricots blanc • l •	55
Millefeuille de Légumes Betterave, pomme, courge • v, vg •	38
Sandre fumé Champignons, oignon • l •	54

Nous vous invitons à découvrir notre « All day menu »,  
si vous avez envie de quelque chose de différent.

# BRASSERIE

## DESSERTS

<b>Yaourt et miel</b>	20
Yaourt de chèvre, miel local • l, g, v •	
<b>Terrine au chocolat</b>	20
Noisettes, lait de chèvre • l, g, n, v •	
<b>Assiette de fromages locaux</b>	29
Sélection de fromages locaux, chutney, pain aux fruits • l, g, n, v •	
<b>Glaces</b>	7
Chocolat, vanille, caramel salé, yaourt de chèvre • l, v • Boule supplémentaire (+5)	
<b>Sorbets</b>	7
Prune, mandarin, poire & anis étoilé, betterave & framboise • v, vg • Boule supplémentaire (+5)	



# THE CAPRA

SAAS-FEE

