

BRASSERIE 1519

Bienvenue à la Brasserie 1519.

*Découvrez une cuisine généreuse et conviviale
où se rencontrent saveurs alpines et
inspirations méditerranéennes.*

*Grillades au charbon de bois, tartares signature
et plats à partager composent une table
gourmande, pensée pour savourer l'instant
dans une atmosphère élégante et détendue.*

Bon appétit !

TAPAS À PARTAGER

Huîtres fines de claire n°3 (2 pces) 19.- Caviar ponzu, leche de tigre (A, 4, 6)
Jambon ibérique de Bellota (3 pces) 16.- Pain à la tomate (P, 1)
Poulpe grillé 31.- Avocat, framboise, cacao, sauce hoisin (6, 7)
Croquettes de jambon ibérique 21.- Sauce béchamel (P, 1, 3, 5)

...DU FOUR

Rigatoni à la forestière 34.- Crème de champignons, fines herbes (V, 1, 5)
Riz Arborio aux gambas 42.- Bisque de homard, sofrito (2, 4)
Pizza Parma 40.- Tomate, jambon cru, roquette, Burrata di Bufala (P, 1, 5)

PAIN MAISON 6.-

Ciabatta accompagnée
de son beurre aux fines herbes

LES TARTARES DU 1519

LE CLASSIQUE 90 gr. 250 gr. 28.- 48.- Cornichons, câpres, moutarde, ketchup, sauce Worcestershire, échalotes, persil (1)
LE 1519 90 gr. 250 gr. 30.- 52.- Toast, noisette, truffe noire, textures de topinambour (1, 3, 5, 7)
BAR ET MANGUE 90 gr. 250 gr. 26.- 42.- Sauce nuoc cham, cacahuètes grillées (2, 4, 6, 7)
GUACAMOLE AU MOLCAJETE 200 gr. 24.- Avocat, oignon rouge, piment rouge, lime, coriandre, toast croustillant (V, 1)

Nos tartares 250 gr.
servis avec frites et salade verte

LES DESSERTS

LE CITRON 22.- (1,5)
MOUSSE AU CHOCOLAT 15.- Chocolat noir 72 % Venezuela, framboise (V,3,5)
TARTE TATIN 14.- Glace à la crème double (V,1,3,5)
SALADE DE FRUITS EXOTIQUES 16.- Sorbet litchi (V)
ASSIETTE DE FROMAGES 26.- Sélection de la Laiterie de Verbier (5,7)

GRILLADES AU CHARBON DE BOIS

Servies avec une sauce et une garniture
au choix : frites, frites de patates douces,
purée de pommes de terre ou salade verte.

Autre garniture avec supplément : 6.-

Burger Signature 45.- Wagyu 53.- Pain brioché, oignons caramélisés, portobello, raclette, roquette, lard, sauce signature (P, 1, 5)
Poitrine de porc cuite sur l'os 56.- Suisse. 250 gr.
Filet de bœuf d'Hérens 69.- Hérens Suisse. 180 gr.
Delmonico de bœuf "entrecôte" 125.- Black Angus Argentine. 500 gr.
Tomahawk 24.- Black Angus Irlande. Par 100 gr
Coquelet "à la Diable" 55.- Mariné à la moutarde, piment de cayenne, chapelure croustillante. 500 gr. (1)
Bar rôti entier 56.- Vierge d'agrumes à la coriandre fraîche. (4)
Gambas grillées 3p. 49.- 5p. 67.- 7p. 86.- Citron rôti, aioli. (2, 3)
Chou-fleur rôti au Zaatar 32.- Crème de lentilles corail, salade d'herbes, granola de curry. (V, 1, 7)

GARNITURES 12.-

Frites maison nature (V, 1, 2, 4, 5, 7)
Frites au parmesan et à la truffe (V, 1, 2, 4, 5, 7)
Frites de patates douces (V, 1, 2, 4, 5, 7)
Purée de pommes de terre (V, 5)
Champignons sautés (V)
Potimarron rôti au miel et à la feta (V, 5)
Cassolette de légumes au beurre maître d'hôtel (V, 5)
Salade verte (V)

SAUCES 8.-

Échalote (A), **Béarnaise** (V,3,5)
Chimichurri (V), **Poivre vert томaté** (A,1,5)

*Origine de nos produits. Huîtres, foie gras, coquelet : France - Jambon, poulpe : Espagne - Bœuf, porc : Suisse - Bar : Grèce - Langoustine : Ecosse - Pancetta : Italie - Gambas : Vietnam
Allergènes et informations nutritionnelles : 1. Gluten - 2. Crustacés - 3. Œuf - 4. Poisson - 5. Lactose - 6. Mollusque - 7. Fruits à coques. A. Alcool - V. Végétarien - P. Porc*