

BRASSERIE 1519

ENTRÉES

Carpaccio de céleri rôti Vinaigrette aux échalotes grillées, mayonnaise au piment doux (V,3)	21.-
Crudo de Hamachi Oranges, kumquats, oignons rouges, huile d'olive vierge (4)	26.-
Salade de potimarron Kale, Burrata di Bufala, vinaigrette à la truffe, noix caramélisées (V,5,7)	24.-
Velouté d'artichauts à la truffe Espuma de parmesan, chips de pomme de terre (V,1,5)	21.-

TAPAS

Poulpe Grillé Avocat, framboise, cacao, sauce hoisin (6,7)	31.-
Escalivada de légumes rôtis Poivrons, aubergines, courgettes, vinaigre de framboise (V)	18.-
Arancini forestiers Croquettes de risotto aux champignons frits et parmesan (V, A, 1, 3, 5)	18.-
Croquettes de jambon ibérique Sauce béchamel (P, 1, 3, 5)	21.-
Bruschetta de bœuf braisé 48h Sauce Chimichurri (1)	23.-
Patatas bravas Pommes de terre croustillantes, aïoli et sauce bravas (V, 3, 5)	19.-

...DU FOUR

Rigatoni à la pancetta Crème de parmesan, oignons croustillants (P, 1, 3, 5)	36.-
Rigatoni à la forestière Crème de champignons, fines herbes (V, 1, 5)	34.-
Riz Arborio aux gambas Bisque de homard, sofrito (2, 4)	42.-
Pizza Porcini Crème de parmesan, cèpes confits (V, 1, 5)	32.-
Pizza Parma Tomate, jambon cru, roquette, Burrata di Bufala (P, 1, 5)	40.-
Extra truffe noire (4 gr.)	18.-

À PARTAGER

Huîtres fines de claire n°3 (2 pièces) Caviar ponzu, leche de tigre (A, 4, 6)	19.-
Jambon ibérique de Bellota (3 pièces) Pain à la tomate (P, 1)	16.-
Terrine de foie gras (90 gr.) Chutney de poires du Valais au safran, pain maison (A, 1)	27.-
Assiette de fromages Sélection de la Laiterie de Verbier (5, 7)	26.-

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

PAIN MAISON 6.-

Focaccia aux olives ou ciabatta
Accompagnée de son beurre aux fines herbes

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)
Purée de pommes de terre à la tartufata (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)
Crème de raclette (V,A,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