

CUISINE

POUR COMMENCER

ARROSTICINI D'AGNEAU, SAUCE GREMOLADA (1)	27.-
AILES DE POULET BBQ (1, 2, 7) Poulet, sauce au bleu, oignons nouveaux	27.-
NACHOS (V, 7, 14) Chips tortillas, sauce cheddar, émulsion d'avocat, salsa de tomate, jalapeños et crème fraîche	25.-

SALADES ET PLUS

SALADE CÉSAR 2.0 (P, Poulet : 2,4,7 - Saumon : 2,4,5,7 - Crevettes : 2,3,4,7) Au choix : Poulet ou saumon fumé ou crevettes Laitue romaine, sauce César, œuf dur, parmesan, croûtons, lard sec	38.-
SALADE CAPRESE (V, 7, 14) Burrata à la truffe, pesto de basilic, tomates	38.-
TARTARE DE THON FUMÉ (2, 5, 7, 8, 12, 13) Thon fumé, salade wakame, vinaigrette au sésame, croûtons à l'encre de seiche	39.-
CARPACCIO DE BŒUF (1, 2, 4, 7, 9, 14) Bœuf, roquette, copeaux de parmesan, vinaigrette au citron, mayo aux champignons, frites	39.-

SANDWICHES & BURGERS

SMASH BURGER (P,2,4,5,7,9,14) Bœuf haché 2x90g, pain brioché maison, cheddar, cornichons, tomate, bacon, salade lollo, sauce W, mayo à la truffe	39.-
W CLUB 2.0 (P,2,4,7,9,14) Dinde rôtie, bacon fumé, laitue, tomate, œuf poêlé, cornichons, mayonnaise	39.-
LE TRIO DE MINI-BURGERS	39.-
1. SMASH BURGER (P, 2, 4, 5, 7, 9, 14) Bœuf haché 2x90g, pain brioché maison, cheddar, cornichons, tomate, bacon, salade, sauce W, mayonnaise à la truffe	
2. BURGER DE SAUMON (2, 4, 5, 7, 9, 14) Saumon, mayonnaise wasabi, rampon, pickles de gingembre	
3. FROMAGE HALLOUMI (V, 2, 4, 7, 9, 14) Halloumi, guacamole, roquette, tomates séchées, cornichons, mayonnaise	
SERVI AVEC L'ACCOMPAGNEMENT DE VOTRE CHOIX Frites, frites de patates douces ou salade verte	

PINSA, PIZZA & PASTA

PINSA ROMANA GOURMANDE (2, 7, 13) Tomates cerise, mozzarella, roquette, viande séchée, copeaux de parmesan, huile citronnée	28.-
PIZZA MARGHERITA (V, 2, 7) Mozzarella di bufala, tomates cerises et basilic	26.-
GNOCCHIS AUX ÉPINARDS GRATINÉS (V, 1, 2, 5, 7) Tomate, basilic, mozzarella, parmesan, épinards	28.-

SPÉCIALITÉS LOCALES

PLATEAU VALAISAN 180GR (P, 2, 7, 9, 14)	40.-
Viande séchée, jambon cru, saucisse de bœuf, lard sec, raclette, pickles, assortiment de pains, beurre aromatisé maison	
FROMAGES DU TERROIR 120GR (2, 7, 10, 14)	34.-
Quatre fromages du terroir et leurs accompagnements maison	
PLATEAU DE CHARCUTERIE (P, 2, 7, 9, 10, 14)	44.-
Sélection de charcuterie et de fromages locaux avec leurs garnitures	

PLAT PRINCIPAL

FILET DE BŒUF (1, 7, 9)	68.-
Bœuf, purée de pommes de terre, broccolini et sauce aux champignons	
FILET DE SAUMON (1, 4, 5, 7)	41.-
Saumon, purée de pommes de terre, épinards et estragon à la sauce crémeuse	

ACCOMPAGNEMENTS

Frites, Mayo à la truffe (V, 2, 4, 7)	12.-
Frites patate douce, Mayo à la truffe (V, 2, 4, 7)	12.-
Salade verte (V, 14)	12.-

DESSERTS

Coupe glacée la plage (2, 4, 7, 10)	18.-
Chantilly, macarons et sauce à la fraise, glace à la vanille de Madagascar, crumble nature, fruits rouges	
Salade de fruits fragrance	18.-
Ananas grillé, melon cantaloup frais et framboises pochées dans leur jus végan	
Croffle (2, 4, 7, 13)	18.-
Croissant façon gaufre, glace au chocolat amer, sauce caramel et perles de chocolat croustillantes	

Origines des Aliments

Agneau: Italie | Poulet: Hongrie, Suisse | Saumon fumé: Norvège | Crevettes, thon: Vietnam

Bœuf, charcuterie: Suisse | Saumon: Suisse, Norvège

Informations Alimentaires

(V) = Végétarien, (P) = Porc

Allergènes

1. Céleri, 2. Gluten, 3. Crustacé, 4. Œuf, 5. Poisson, 6. Lupin, 7. Lait, 8. Mollusque, 9. Moutarde, 10. Noix, 11. Cacahuète, 12. Graine de sésame, 13. Soja, 14. Dioxyde De Sulfure

W VERBIER

Rue de médran 70

19.36 Verbier

T. +41 27 472 88 88 - E. bf.wverbier@whotels.com