



La Cordée

RESTAURANT

Ouvert du Mercredi au Dimanche à partir de 19h
(Pendant le Verbier Festival ouvert tous les soirs)
Open Wednesday to Sunday from 19h
(During Verbier Festival open every night)

Réservation

☎ 027 227 45 00 / ✉ restaurant@hotelcordee.com / 🌐 hotelcordee.com/restaurant

Entrées

| | |
|---|---------|
| Tomates de couleurs en salade d'été et Buratta crémeuse au basilic Summer salad of local tomatoes and Buratta with basil | 21 |
| Salade végétale de petits légumes du Valais, mousseline d'artichaut acidulé et petites pousses Vegetable salad, tangy artichoke mousse and sprouts | 17 |
| Quinoa Bio cuit au bouillon et légumes de saison au basilic Organic quinoa, seasonal vegetables with basil | 18 / 30 |
| Salade de Homard, avocat et agrumes Lobster salad, avocado and citrus | 29 |
| Tartine chaude au fromage de chèvre de Médières, vinaigrette au miel de nos régions Toast with warm goat's cheese from Médières, vinaigrette with regional honey | 19 |
| Foie gras de canard « comme une religieuse », figues et jus au sureau Terrine of duck foie gras, figs and elderberry jus | 25 |
| Le tartare de bœuf de nos régions coupé au couteau pain grillé et salade Tartare of regional beef, hand-cut and seasoned to your taste, toast and salad | 19 / 32 |

Les Plats

| | |
|---|----|
| Tarte feuilletée de légumes du soleil et salade de saison Summer vegetable tart and seasonal salad | 27 |
| Poisson du jour, déclinaison de légumes estivaux Fish of the day with summer vegetables | 36 |
| Filets de perches du Valais, salade verte, frites et sauce tartare Filet of Perche from Valais, green salad, French fries and tartare sauce | 39 |
| Coquelet grillé au piment d'Espelette et huile d'olive, frites maison et salade de saison Cockerel grilled with Espelette peppers and olive oil with its jushouse fries and seasonal salad | 32 |
| Carré d'agneau juste rôti, aubergines et courgettes confites, jus gras aux éclats d'olives, pommes de terre rôties Roasted rack of lamb, confit eggplant and courgettes, gravy with olives and roasted potatoes | 44 |
| Entrecôte 300g Swiss Gourmet Beef « Grand Cru » cuite au four Josper pommes de terre confites, légumes et sauce béarnaise Entrecôte 300g Swiss Gourmet Beef "Grand Cru", cooked in the Josper oven confit of potatoes, summer vegetables and béarnaise sauce | 49 |

Les Desserts

| | |
|---|----|
| Dessert du jour Dessert of the day | 13 |
| Fraises d'ici, sablé breton au beurre, crème de Gruyère et éclats de pistaches Fresh local strawberries, Breton shortbread, cream from Gruyère and pistachio | 13 |
| Le mi-cuit au chocolat coulant et fondant, sorbet à la menthe Dark chocolat fondant with mint sorbet | 13 |
| L'abricot du Valais rôti au miel de montagne Apricots from Valais roasted with mountain honey | 13 |

ORIGINES ET PROVENANCE DE NOS VIANDES ET POISSONS :

Foie gras élevage – France

Bœuf - Volaille – Suisse

Agneau – Ecosse

Œuf – Valais

Poissons, coquillages et crustacés – France et Suisse