



CAFÉ DE PARIS

FRENCH BISTRO & RESTAURANT

Vins blancs

Fendant « *Domaine Dussex* »

75cl: CHF 32.-

Fendant « *Bérissey* »

75cl: CHF 34.-

Fendant « *Cave de Montorge* »

37,5cl: CHF 15.- | 75cl: CHF 33.-

Johannisberg « *Hurlevent Favre* »

75cl: CHF 38.-

Johannisberg « *Fin Bec* »

75cl: CHF 39.-

Johannisberg « *Gilliard* »

75cl: CHF 40.-

Petite Arvine « *Gilliard* »

75cl: CHF 50.-

Petite Arvine « *Hurlevent Favre* »

37,5cl: CHF 24.- | 75cl: CHF 46.-

Rosés

Pink « *Domaine Dussex* »

75cl: CHF 45.-

Œil de Perdrix « *Hurlevent Favre* »

75cl: CHF 38.-

Vins rouges

Gamay « *Vieilles vignes Dussex* »

75cl: CHF 34.-

Gamay « *Bérissey* »

75cl: CHF 34.-

Gamay « *Hurlevent Favre* »

37,5cl: CHF 16.- | 75cl: CHF 33.-

Dole « *Dole des Monts* »

37,5cl: CHF 23.- | 75cl: CHF 43.-

Dole « *Fin Bec* »

75cl: CHF 44.-

Pinot Noir « *Hurlevent Favre* »

75cl: CHF 43.-

Pinot Noir « *Fin Bec* »

75cl: CHF 45.-

Humagne Rouge « *Montorge* »

50cl: CHF 36.-

Humagne Rouge « *Collection F* »

75cl: CHF 59.-

Humagne Rouge « *Gilliard* »

50cl: CHF 38.- | 75cl: CHF 51

Merlot « *Hurlevent Favre* »

75cl: CHF 48.-

Cornalin « *Montorge* »

50cl: CHF 36.-

Cornalin « *Hurlevent Favre* »

75cl: CHF 52.-

Cornalin « *Bérissey* »

75cl: CHF 54.-

Syrah « *Gilliard* »

50cl: CHF 38.- | 75cl: CHF 53.-

« Favi » (Pinot Noir, Diolinoir, Humagne Rouge, Gamaret, Syrah)

37,5cl: CHF 22.- | 75cl: CHF 46.-

« Sang de Reine » (Pinot Noir, Syrah, Diolinoir, Gamaret)

37,5cl: CHF 26.- | 75cl: CHF 49.-

« N°5 de Dussex »

75cl: CHF 52.-

Vins Italiens

Chianti Classico Dole Castello di Verrazzano

75cl: CHF 48.-

Valpolicella Ripasso DOP Class Montini

75cl: CHF 38.-

Nero D'Avola Sicilia IGT Feudo Amancio

75cl: CHF 33.-

Les pizzas

Parma

Sauce tomate,
jambon de parme
CHF 21.-

Margarita

Sauce tomate,
mozzarella
CHF 17.-

Napoli

Câpres, anchois, olives,
sauce tomate, mozzarella,
CHF 20.-

Catalane

Sauce tomate, chorizo,
poivrons, mozzarella, olives
CHF 20.-

Chèvre chaud

Sauce tomate, chèvre,
mozzarella, roquette
CHF 22.-

4 Fromages

Sauce tomate, gorgonzola,
fromage de pays, parmesan, râpé
CHF 23.-

Valaisanne

Sauce tomate, mozzarella,
viande séchée, jambon du pays
CHF 25.-

Végétarienne

Sauce tomate, mozzarella,
aubergine, courgette, poivrons
CHF 20.-

Café de Paris

Sauce tomate, mozzarella,
champignons, tranche de veau,
beurre café de Paris
CHF 24.-

Indienne

Sauce tomate, mozzarella,
champignons, poulet au curry,
ananas
CHF 22.-

Norvégienne

Sauce tomate, mozzarella,
saumon fumé, oignons, câpres
CHF 22.-

Café de Paris - Veysonnaz

www.cafedeparisveysonnaz.ch



CAFÉ DE PARIS

FRENCH BISTRO & RESTAURANT

Les entrées

Salade verte
Green salad
Grüner Salat
CHF 7.-

Salade mêlée
Mixed salad
Gemischter Salat
CHF 10.-

La soupe à l'oignon gratinée
Onion soup au gratin
Gratinierte Zwiebelsuppe
CHF 12.-

Le saumon fumé et sa crème acidulée, bâtonnet de pomme granny, pain grillé
Smoked salmon and sour cream, granny apple stick, Toasted bread
Räucherlachs und Sauerrahm, granny Apfel Stange, geröstetes Brot
CHF 21.-

La salade de chèvre chaude au miel
Hot goat cheese salad with honey
Heißer Ziegenkäsesalat mit Honig
CHF 17.-

La salade de magret et copeaux de parmesan
The salad of duck breast and parmesan shavings
Der Entenbrust und Parmesanspänen Salat
CHF 20.-

Le foie gras en mi-cuit, confiture de vieux garçon
Half-cooked foie gras, old boy's jam
Halbgekochte Gänseleber, Marmelade des alten Jungen
CHF 28.-

Notre carte valaisanne

Croûte au fromage (jambon, œuf)
Cheese crust (ham and egg)
Geröstete Käse (Schinken, Ei)
CHF 23.-

Roesti du Chalet (jambon, fromage, œuf, tomate)
Roesti of the Chalet (ham, cheese, egg and tomato)
Rösti des Chalets (Schinken, Käse, Ei und Tomate)
CHF 25.-

Assiette Valaisanne
Valaisan Plate
Walliser Teller
CHF 27.-

Fondue nature
Cheese fondue
Käsefondue
CHF 26.-

Fondue aux tomates
Cheese fondue with tomatoes
Käsefondue mit Tomaten
CHF 27.-

Roesti végétarien
Vegetarian roesti
Vegetarische Rösti
CHF 24.-

Les plats

Le tartare de bœuf coupé au couteau, huile de ciboule
Beefsteak Tartar cut with a knife, spring onion oil
Rindertartar mit einem Messer geschnitten, Frühlingszwiebelöl
CHF 31.-

L'entrecôte à la Française avec « notre » Beurre Café de Paris
The entrecôte à la Française with « our » Café de Paris butter
Das Entrecôte à la Française mit « unserer » Café de Paris Butter
CHF 38.-

La côte de veau juste snackée, fromage à raclette fondu et échalote confite
The veal chop just snacked, raclette cheese melted and confit shallot
Das Kalbskotelett, in Raclette-Käse geschmolzen und Schalotten-Confit
CHF 40.-

La ballottine de volaille farcie, sauce aux champignons et sa barde de lard croquant, pomme de terre grenaille
The chicken ballotine stuffed with mushrooms sauce and crisp bacon bard, potato shot
Hühnerballotine gefüllt mit Pilzsauce und knusprigem Speckbarde, Kartoffelschuss
CHF 35.-

Le pavé de cabillaud poêlé et son jus de volaille corsé aux baies roses
The fried cod pavé and its full-bodied poultry jus with pink berries
Der gebratene Kabeljaupavé und sein vollmundiger Geflügelsaft mit rosa Beeren
CHF 38.-

Linguines aux légumes et pesto ou bolognaise (ou sans gluten + CHF 2.-)
Linguines with vegetables and Pesto or Bolognese (or without gluten + CHF 2.-)
Linguine mit Gemüse und Pesto oder Bolognese (oder ohne Gluten + CHF 2.-)
CHF 21.-

Le burger au fromage à raclette, sauce et frites maison
The raclette cheese burger, homemade sauce and fries
Der Raclette-Käse-Burger, hausgemachte Sauce und Pommes
CHF 24.-

La tête de veau, pomme vapeur et oignons rouge, sauce ravigote
The veal head, steamed apple and red onions, ravigote sauce
Kalbskopf, gedünsteter Apfel und rote Zwiebeln, Ravigotesauce
CHF 30.-

Le jarret de porc braisé à la bière (30min de délai)
The hock of porc braised with beer (30min delay)
In Bier geschmorte Schweinshaxe (30min Verzögerung)
CHF 30.-

Les desserts

La crème brûlée à la vanille
The crème brûlée with vanilla
Die Crème Brûlée mit Vanille
CHF 10.-

Panna cotta aux abricots compotés
Panna cotta with apricot compote
Panna cotta mit Aprikosenkompott
CHF 11.-

La poire pochée, sauce au caramel
Poached pear with caramel sauce
Pochierte Birne mit Karamellsauce
CHF 12.-

La salade de fruits frais
Fresh fruit salad
Frischer Obstsalat
CHF 10.-

La petite assiette de fromage
The small cheese plate
Die kleine Käseteller
CHF 12.-

Le strudel aux pommes et sa crème fouettée à la muscade
Apple strudel with nutmeg whipped cream
Apfelstrudel mit Muskatnuss Schlagsahne
CHF 13.-