
La Carte

Printemps



LES ASPERGES DU VALAIS

La patience valait la peine: Fraîches de notre maraîcher - les asperges 100% valaisannes.



LE WIENER SCHNITZEL

Découvrez le plat signature de La Batelière
La véritable escalope viennoise

LES ASPERGES SONT ARRIVÉES !!!

SALADE D'ASPERGES

Une délicieuse salade de printemps affinée aux asperges, tomates cerises, sésac et noix.

18

ASPERGES DU VALAIS (V)

Petite ou grande portion, à la vinaigrette (v) ou hollandaise. En option avec jambon cru (+ Fr. 4.-)

22 | 32

PÊCHE DU JOUR

Notre poisson frais du lac servi avec sa sauce au Johannisberg, asperges et pommes vapeur.

39

ENTRECÔTE + ASPERGES

Notre entrecôte de bœuf Angus servi avec sa sauce aux morilles, asperges et pommes vapeur.

46

POUR COMMENCER

TERRINE DU PRINTEMPS

Délicieuse terrine végétarienne au sérac de chèvre et à l'ail des ours de notre région.

11

LE TARTARE DE BŒUF

100% Suisse, décoré de crudités et servi avec toasts et beurre. En petite ou grande portion.

16 | 28

LES BOUVERETTES

Boulettes croustillantes de fera et truite, servies avec une sauce au yaourt et ciboulette.

14

LE TARTARE DE TRUITE

De la région, décoré de crudités et servi avec toasts et beurre. En petite ou grande portion.

12 | 22



LES ORIGINAUX

FISH AND CHIPS

Le bonjour de la mer : l'original au cabillaud croustillant, purée de petits pois et frites maison.

27

LE WIENER SCHNITZEL

La véritable escalope viennoise de veau suisse, servie avec des pommes de terre persillées et airelles.

45

DE LA TERRE & DE NOTRE LAC

FILETS DE PERCHE DU LAC

Poêlés à la meunière et servis avec sauce tartare et pommes frites ou pommes persillées.

39

L'ENTRECÔTE DE BŒUF

Premium Black Angus, 220g, grillé et servi avec son beurre aux herbes et garniture à choix.

42

LE BURGER BATELIÈRE

Avec du bœuf Premium 100% Suisse, fromage du Valais et garnitures, servi avec frites maison.

22

STEAK DE CHOUX-FLEUR (V)

Servi avec une sauce de rôti végétalienne, purée de petits pois et ses petites garnitures.

27

NOS SPÉCIALITÉS DE FONDUE

LA MOITIÉ-MOITIÉ

L'incontournable classique suisse. **22**
Selon souhait avec pommes de terre en sus (+3.-)

LA FONDUE DE SAISON

Notre fondue avec affinage du moment : à l'ail **26 | 32**
d'ours ou aux morilles (26.-) ou à la truffe (32.-)

LA BOURGUIGNONNE

Avec 200g de viande de bœuf suisse, ses **39**
sauces et des frites faites maison (min 2 pers.)

LA FONDUE CHINOISE

Avec 200g de viande de bœuf suisse, ses **36**
sauces et des frites faites maison (min 2 pers.)

PLANTEZ-VOUS

FONDUE AU FAUMAGE (V)

Fondue végétalienne à la façon de l'original, **24**
à base de noix de cajou, servie avec du pain

HOT-POT DE LÉGUMES (V)

La fondue chinoise à base végétale, **26**
servie avec un choix de légumes et de tofu



POUR SUBLIMER VOTRE FONDUE

PORTION GARNITURES

À choix: Nos frites maison, pommes de terre **4**
persillées, potatoes, légumes de saison, riz ou pâtes

EXTRA POULET OU BŒUF

Pour enrichir votre fondue bourguignonne **8**
ou chinoise : 100g de poulet ou de bœuf suisse

GROSSES FRITES

Une grande portion de nos frites maison **8**
avec ketchup, mayonnaise ou sauce tartare

EXTRA GAMBAS GÉANTES

Une touché de la mer pour votre fondue **8**
bourguignonne ou chinoise : 100g de gambas

POUR FINIR

DESSERT DU JOUR

*Les douceurs selon l'inspiration du chef
renseignez-vous sur notre offre du jour.*

6

TIRAMISU AUX FRUITS

*Le classique dans sa version saisonnière
aux fruits du moment de notre région.*

8

CAFÉ GOURMAND

*Une sélection de friandises avec un café
ou une boisson chaude de votre choix.*

12

MOUSSE AU CHOCOLAT (V)

*Le délicieux classique dans sa version
végétalienne à base de tofu soyeux*

8

POUR LE PETIT CREUX

FROMAGES

*Une petite sélection de fromages fins
de notre région avec leur garniture et pain*

10

ASSIETTE VALAISANNE

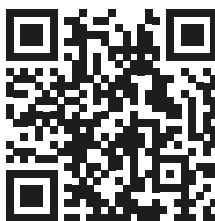
*Nos charcuteries et fromages de la région,
pain et beurre, en petite ou grande portion*

16 | 25

LA SEMAINE CULINAIRE

NOS PROPOSITIONS DU JOUR

*Notre équipe vous proposera un plat du jour raffiné tous les midis en semaine et un menu le dimanche.
Vous trouverez les menus sur notre tableau dans le restaurant et sur notre site Internet.
Avec une entrée salade en semaine Fr. 17.- | Menu 3 plats le dimanche Fr 42.-*



POUR NOS MINIS MATELOTS

FILETS DE PERCHE JR

Poêlés à la meunière et servis avec sauce tartare et pommes frites ou pommes persillées.

20

STEAK HACHÉ KIDS

Steack haché de bœuf en portion de 100g ou 170g, servi avec frites maison.

12 | 16

PASTA NAPOLI (V)

Pâtes avec une délicieuse sauce tomate, avec du fromage râpé selon souhait.

10

LA DEMI PORTION

Une portion enfant de nos plats à la carte (sauf fondue) à la moitié du prix normal.

50%

L'ORIGINE DE NOS PRODUITS

ALPAGE AU DE MORGE

Producteur fromage à Saint-Gingolph
www.vieux-fromages.ch

VIEUX FROMAGES

Fromagerie à Collombey Muraz
www.vieux-fromages.ch

FERME TROIS EPIS

Ferme Eco-oeuf à Aigle
www.f3e.ch

STETTLER LÉGUMES

Maraîcher à Crebelley-Noville
www.stettlerlegumes.ch

PASCAL FRACHEBOUD

Maraîcher à Vouvry
Valais

BOUCHERIE BOVIER

Spécialités de viandes du Valais
1897 Le Bouveret

AU PETIT PÊCHEUR

Pêcheur professionnel Lac Léman
1800 Vevey

JACQUES PERRÉAZ

Pêcheur professionnel Lac Léman
1897 Le Bouveret

SPAHNI VIANDES

Boucherie de viande Suisse
www.metzgerei-spahni.ch

DES PRODUITS LOCAUX POUR UN GOÛT DE CLASSE MONDIALE

Nous attachons beaucoup d'importance aux produits sains, durables et authentiques de notre région.
Nous sommes d'autant plus fiers et reconnaissants d'avoir des excellents partenaires à nos côtés.

Tous les prix indiqués sur la carte s'entendent TVA incluse. Les plats indiquant un «v» sont végétaux.
En cas d'allergies, veuillez demander à notre équipe ou consulter notre liste des allergènes.

Menu Spécial

— *La Batelière* —

TERRE & EAU

LA SOUPE À L'OIGNON

A la traditionnelle, servie avec ses croûtons

ou

SALADE DE TRUITE FUMÉ

Salade, crudités, truite fumée et graines grillées

ENTRECÔTE DE BŒUF

Beurre Café de Paris, frites maison et légumes

ou

FISH & CHIPS

Avec sa purée de petits pois et frites maison

TRILOGIE DE FROMAGE

Le choix de nos fromagers de la région

FARANDOLE DOUCE

La sélection de nos meilleurs desserts

Menu complet CHF 64.-

Avec 3 crus au verre (10cl): CHF 78.-

Menu sans fromage CHF 59.-

HAPPY VEGGIE

LA SOUPE

À L'OIGNON

A la traditionnelle, servie avec ses croûtons

LES TAGLIATELLE

AUX MORILLES

Des pâtes délicieuses avec une sauce aux morilles, des herbes et des noix torréfiés

MOUSSE AU

CHOCOLAT

Végétale à base de tofu soyeux

Menu complet CHF 48.-

Avec 3 crus au verre (10cl): CHF 62.-

Menu Pâques

— 31 mars & 1er avril —

LE CLASSIQUE

LA TERRINE DE PRINTEMPS

*Terrine à l'ail des ours
sur son lit de crudités*

L'AGNEAU AU FOUR

*L'agneau au four aux fines herbes,
pommes de terre rôties et légumes*

TRILOGIE DE FROMAGE

*La petite sélection de nos
fromagers de la région*

MOUSSE AU CHOCOLAT

*Mousse au chocolat
avec sa crème anglaise*

Menu complet CHF 56.-
Avec 3 crus au verre (10cl): CHF 78.-
Menu sans fromage CHF 48.-

LE VÉGÉTAL

LA TERRINE FORESTIÈRE

*Terrine végétale aux
champignons et noix*

LES TAGLIATELLE À L'AIL DES OURS

*Nos pâtes au pesto d'ail des ours
avec les pignons de pin torréfié*

LE VRAI FAUXMAGE

*L'alternative végane au
fromage à la pâte molle*

MOUSSE AU CHOCOLAT

*Mousse au chocolat
végane au tofu soyeux*

Menu complet CHF 49.-
Avec 3 crus au verre (10cl): CHF 78.-
Menu sans fauxmage CHF 42.-

LISTE DES ALLERGÈNES



GLUTEN (GL)
céréales contenant du gluten



ŒUFS (OE)
et produits à base d'œufs



CRUSTACÉS (CR)
et produits à base de crustacés



POISSON (PS)
et produits à base de poisson



SULFITES (SU)
dioxyde de soufre, anhydride sulfureux



ARACHIDES (AR)
et produits à base d'arachides



LAIT (LT)
et produits à base de lait



NOIX (NO)
et fruits à coque



CÉLÉRI (CE)
et produits à base de céleri



SOJA (SJ)
et produits à base de soja



MOUTARDE (MT)
et produits à base de moutarde



LUPIN (LU)
et produits à base de lupin



MOLLUSQUES (MO)
et produits à base de mollusques



SÉSAME (SE)
et produits à base de sésame



MAÏS (MA)
et produits à base de maïs



PORC (PC)
et produits à base de porc



VÉGÉTARIEN (VE)
sans viande ni poisson



VÉGAN (VG)
produits 100% végétaux



GRAS TRANS (GT)
produits avec acides trans gras



CHAMPIGNONS (CH)
et produits à base de champignons



ALCOOL (AL)
contient de l'alcool



COLORANTS (CL)
et autres additifs alimentaires



CONSERVATEURS (CN)
agents, acifidants, stabilisants



ÉDULCORANTS (ED)
avec édulcorants artificiels



MOROSITÉ (MO)
Contre elle, nous sourions ;)

ALLERGIE, NOUS SOMMES À L'ECOUTE

Sur demande, nos collaborateurs et collaboratrices vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances. N'hésitez pas à demander une alternative en cas de besoin.