

LES ENTRÉES - À L'APÉRO

SOUPE À L'OIGNON ... 14.-

Au fond de veau maison,
croûtons gratinés au fromage
Oignon soup with cheese croûtons

FOIE GRAS MAISON ... 28.-

Terrine de foie gras
de canard des Landes mi-cuit
Housemade duck foie gras

TERRINE DE CAMPAGNE ... 18.-

La recette de Gilbert. Housemade pâté

SOUPE DU MOMENT ... 10.-

Soup of the day

SALADE MÊLÉE ou VERTE ... 9.- / 7.-

Mixed or green salad

LE BOUCHER ... 41.-

Pièce de boeuf grillé à la plancha
servie avec frites ou rösti,
petits légumes et salade verte.
Sauce à choix: beurre «Café du
Nord», poivre ou échalotes

Butcher's choice of meat

Choice of homemade sauces:
herbed butter, pepper or shallot.

LE PLAT MIJOTÉ ... 39.-

Plat de viande en sauce.
Souvenir de nos
recettes de famille.

Stew of the day. Ask your waiter.

TARTARE CLASSIQUE ... 30.-

Boeuf 150g coupé au couteau
Servi avec toasts,
frites et salade mêlée

Beef tartare 150g

Served with toasts,
french fries and a mixed salad

LA CHARCUTERIE

	<i>petite</i>	<i>grande</i>
VIANDE SÉCHÉE	18.-	28.-
Cured beef		

ASSIETTE VALAISANNE	18.-	28.-
Cheese and cured meat		

JAMBON CRU	17.-	27.-
Cured ham		

JAMBON CRU	17.-	27.-
Cured ham		

FROMAGES	9.-	16.-
Plate of cheese		

RÖSTI TONTON MARCEL ... 33.-

Atriaux (foie et viande de porc)
et saucisse de porc de Marcel,
dans son jus de cuisson.
Servi avec rösti, petits légumes.
Uncle Marcel's pork sausage
and atriaux (pork liver).
Served with rösti,
veggies and a green salad.

L'AGNEAU... 39.-

Agneau des Dents du Midi.
Recettes changeantes suivant les
pièces travaillées.
Lamb of the day. Ask your waiter.

TARTARE DU MOMENT ... 32.-

Demandez la suggestion,
servie avec toasts, frites
et salade mêlée.
Served with toasts, french fries
and a mixed salad.
Chef's tartare. Ask your waiter!

LES METS AUX LÉGUMES

RÖSTI VALAISAN ... 28.-

Rösti de pommes de terre et oignons
fromage à raclette, oeuf au plat
lard grillé et salade verte
Rösti with raclette cheese, egg
bacon and a green salad

✓ Demandez sans lard
Ask without bacon



CROÛTE AU FROMAGE ... 18.-

avec jambon ou oeuf ... 20.-
avec jambon et oeuf ... 22.-

Melted alpine cheese on toast ... 18.-
with ham or an egg ... 20.-
with ham and egg ... 22.-

LA RACLETTE ... 29.- / pers.

Alpage de la Caux, Famille Gillabert,
servie avec pommes de terre,
cornichons et oignons.
A discrétion. Minimum 2 pers.

Raclette cheese from Champéry,
served with boiled potatoes,
onions & pickles. Minimum 2 pers.



Plat végétarien
Vegetarian food

LE PLAT VÉGÉTARIEN

Un plat changeant au gré des
légumes de saison
A vegetarian dish that changes
according to the vegetables
in season.

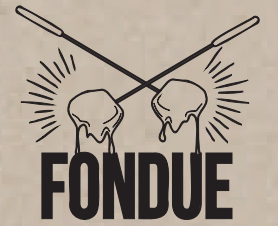
RÖSTI FRAÎCHEUR ... 22.-

Rösti de pommes de terre / oignons
salade, crudités de saison

Avec oeuf ... 24.-

Avec fromage à raclette... 25.-

Plain rösti served with a mixed salad
With an egg ... 24.-
With raclette cheese ... 25.-



50% vacherin | 50% gruyère

✓ **FONDUE MOITIÉ MOITIÉ ... 25.-**
Cheese fondue

✓ **FONDUE TOMATE ... 26.-**
servie avec des pommes de terre
Cheese fondue with tomato sauce
served with boiled potatoes

FONDUE DU MOMENT ... 28.-
Chef's fondue. Ask your waiter!

*Fondues et raclette
sont encore meilleures
accompagnées d'une
assiette de charcuterie

*Cheese fondue
and raclette are even
better with a plate
of cured meat

SALADE RIPAILLE ... 27.-

Charcuterie de la Vallée, lardons
terrines de campagne,
croûtons à l'ail, dés de fromage
d'alpage, salade mêlée
Mixed salad with diced bacon,
garlic croûtons, alpine cheese,
homemade paté and cured meat

LA SUGGESTION DU MOMENT

Poisson des rivières de la vallée,
des grands lacs suisses ou des
côtes européennes
Fish from local river, swiss lake or
european coasts

LES VIANDES

LA SALADE

LE POISSON

TARTE TATIN ...9.-
Supplément glace ou chantilly ...3.-
Housemade tarte. Ask your waiter !

CRÈME BRÛLÉE ...11.-

MERINGUE CRÈME DOUBLE ...11.-
Avec glace... with ice cream ...14.-

LE CHOCOLAT ...14.-
Création changeante autour du chocolat
Chocolate dessert. Ask your waiter !

ÎLE FLOTTANTE ...9.-
Flotting island

CAFÉ GOURMAND ...13.-

SORBET ARROSÉ À CHOIX ...12.-
Selection of sorbet and eaux-de-vie

BOULE DE GLACE ... 3,50
Ice scoop

VANILLE VANILLA	CAFÉ COFFEE
CHOCOLAT CHOCOLATE	MANGUE MANGO
CITRON Lemon	ABRICOT APRICOT
FRAISE STRAWBERRY	POIRE PEAR

CARAMEL AU BEURRE SALÉ
SALTED CARAMEL

CROUSTI POULET ...14.-
Filet de poulet suisse pané servi avec
frites, légumes ou purée de légumes
Fried chicken breast served with french fries,
veggies or veggies purée

✓ BABY CROÛTE FROMAGE ...12.-
Avec oeuf ou jambon | with an egg or ham ...13,5
complète | with an egg and ham ... 15.-

MINI RÖSTI VALAISAN ...17.-
Rösti de pommes de terre et oignons,
fromage à raclette, oeuf au plat, lard grillé
Rösti with raclette cheese, an egg and bacon

AU PROGRAMME

AU BAR LOUNGE

& MONSIEUR
MONSIEUR 28.01
WORLD WIDE RARE GROOVE 60'S TO FUTUR

DAVID
WALTERS 07.01

Winston SMITH 13.01

Gones 28.01

FREAKISTAN 08.02

RJTV 22.02

Planach' Festival
1.2.3.03

1er Jazz & Wine de l'année!
DIOGO STRAUZ 29.03

PROGRAMMATION

A VENIR



ET PLUS DE CONCERTS...

Au Café du Nord, nous veillons à être proche des montagnes et des forêts, de plaines fertiles du Rhône, de l'alpage et de la vigne. L'été, légumes et fruits du Domaine de la Perrole à Aigle sont étalés en abondance lors d'un marché hebdomadaire en terrasse. Les herbes alpines et les champignons sont propices à la cueillette et la montagne nous invite à toujours plus d'exploration. L'hiver, les fromages sont affinés à point, la fondue se partage avec convivialité, les produits de saisons sont riches pour affronter le froid et dévaler les pentes des massifs de la région.



Autant d'atouts qui aident à la création de nos plats au quotidien, aux approvisionnements responsables et à la quête des circuits courts. Les exceptions de la provenance de produits de la mer sont très rares, nous sommes très attentifs à la pêche raisonnée. La viande est le plus souvent de Champéry, régionale ou nationale. Toute l'année, nous avons pour habitude d'organiser des événements. A l'étage, le bar lounge, spot de l'apéro, sera apprécié des mélomanes et des bons vivants. Bon appétit,
L'équipe du Café du Nord