



*Café Restaurant
Brasserie
Montheysanne*

*Carte
des mets*

Tous nos plats sont également disponibles à l'emporter

*Av. de la Gare 42
1870 Monthey*

024 471 93 33

info@brasserie-montheysanne.ch

*En cas d'intolérances alimentaires,
n'hésitez pas à vous informer auprès de notre personnel*

*Nos viandes de porc et de bœuf 1^{er} choix de Suisse romande proviennent de
la « Boucherie Bellon », à Monthey
Notre viande d'agneau du Chablais provient de
la « Boucherie Bellon », à Monthey
Notre viande de veau provient de Suisse
Notre viande de cheval provient d'Uruguay
Notre volaille provient de France et de Pologne
Notre canard provient de Hongrie et de France
Notre foie gras provient de Bulgarie
Nos filets de perche du Valais proviennent de Loë,
produit 100 % suisse, perches élevées sans antibiotiques
Nos filets de perche importés proviennent de Russie
Nos crevettes et gambas proviennent du Bangladesh
Nos grenouilles proviennent du Vietnam
Nos fromages proviennent de la « Fromagerie Vieux », à Muraz*

*Tous nos légumes sont frais
Nos frites sont faites « maison » avec des pommes de terre de
chez « Vannay » à Muraz
Nos sauces sont faites « maison »
Nos desserts sont faits « maison »*

La TVA est incluse dans nos prix

Entrées

Entrées froides



<i>Salade verte</i>	5.50
<i>Salade de tomates et oignons rouges</i>	7.00
<i>Salade mêlée</i>	9.50
<i>Assiette valaisanne</i>	22.00
<i>Assiette de viande séchée</i>	24.00
<i>Terrine de foie gras de canard</i> <i>Servie avec confiture de figues et toasts</i>	25.00

Entrées chaudes

<i>Cappuccino aux morilles</i> <i>Servi avec ses grissini de viande séchée</i>	25.00
<i>Feuilleté aux champignons frais</i> <i>Avec crème et échalotes</i>	19.00
<i>Feuilleté aux morilles</i>	23.00
<i>Crevettes décortiquées à l'ail</i>	23.00
<i>Cuisses de grenouilles croustillantes</i> <i>Avec ail et persillade</i>	19.00
<i>Feuilleté aux escargots</i> <i>6 pièces, sauce « spéciale Brasserie »</i>	18.00

Nos spécialités flambées

Chateaubriand flambé au cognac (min. 2 pers./250g. p.p.) <i>1^{er} choix, garniture à choix*, accompagné de 3 sauces maison</i>	65.00 p.p.
Entrecôte de bœuf flambée au cognac (min. 2 pers./250g. p.p.) <i>Garniture à choix*, accompagné de 3 sauces maison</i>	55.00 p.p.
Entrecôte de cheval flambée au cognac (min. 2 pers./250g. p.p.) <i>Garniture à choix*, accompagné de 3 sauces maison</i>	48.00 p.p.
Rack d'agneau flambé au Darda (min. 2 pers./250g. p.p.) <i>Sauce à l'ail et sauce « spéciale Brasserie », avec gratin royal et légumes</i>	49.00 p.p.

Nos spécialités flambées sont accompagnées d'une salade mêlée
Dès 4 personnes, servies en deux services et coupées devant les clients

Pour toutes les viandes flambées, vous pouvez demander un supplément
par tranche de 100g. (15.- les 100g.) lors de la prise de la commande.

Boeuf

Filet de bœuf <i>1^{er} choix (200 g.) Garniture à choix*</i>	45.00
Filet de bœuf « Rossini » <i>1^{er} choix (200 g.) Garniture à choix*</i>	57.00
Entrecôte <i>1^{er} choix (200 g.) Garniture à choix*</i>	41.00
Entrecôte parisienne <i>1^{er} choix (200 g.) Beurre maison, avec légumes et frites</i>	42.00
Tagliata de bœuf <i>1^{er} choix (200 g.) Servi avec frites Sur lit de roquette, graines torréfiées maison, copeaux de parmesan</i>	42.00
Tartare de filet de bœuf <i>1^{er} choix (200 g.) Coupé au couteau, à la mode du chef, servi avec frites et toasts</i>	41.00
Tartare de filet de bœuf avec foie gras poêlé <i>1^{er} choix (200 g.) Coupé au couteau, à la mode du chef, servi avec frites et toasts</i>	49.00

* garniture à choix : gratin royal (truffes et bolets), pâtes, riz ou frites, avec légumes de saison

Veau

<i>Escalopine de veau au citron</i>	43.00
<i>Avec tagliatelles et légumes</i>	
<i>Médailles de veau, sauce moutarde à l'ancienne</i>	43.00
<i>Miel et citron vert, avec tagliatelles et légumes</i>	
<i>Ris de veau aux morilles</i>	39.00
<i>Avec légumes et croquettes de röstis</i>	
<i>Rognons de veau flambés au cognac</i>	38.00
<i>A la parisienne, avec frites et légumes</i>	

Porc

<i>Filet mignon de porc aux champignons frais</i>	38.00
<i>1^{er} choix, avec frites et légumes</i>	
<i>Jambon à l'os sauce aux morilles</i>	38.00
<i>Désossé, avec frites et légumes</i>	

Volaille

<i>Magret de canard à l'orange</i>	36.00
<i>Servi avec légumes et croquettes de röstis</i>	
<i>Emincé de volaille au curry rouge</i>	29.00
<i>Avec fruits, riz et légumes</i>	

Nos sauces maison

<i>Sauce aux morilles</i>	12.00
<i>Sauce aux champignons frais</i>	9.00
<i>Sauce au poivre vert</i>	7.00
<i>Sauce à l'ail</i>	7.00
<i>Beurre maison</i>	7.00
<i>Sauce moutarde à l'ancienne</i>	6.00
<i>Sauce aux échalotes</i>	5.00

Fondues à la viande

Minimum 2 personnes



Fondue de la « Brasserie Montheysanne »	52.00 p.p.
<i>Viandes de veau, bœuf et cheval fraîches (300g p.p.), bouillon de légumes frais</i>	
Fondue « chablaisienne »	42.00 p.p.
<i>Viandes de porc (filet) et bœuf fraîches (200g p.p.), bouillon de légumes frais</i>	
Fondue « Bellonarde »	47.00 p.p.
<i>Viande de bœuf fraîche, marinée (200g p.p.), bouillon de légumes frais</i>	
Fondue bourguignonne (servie au café)	45.00 p.p.
<i>Viande de bœuf fraîche (200g p.p.)</i>	

Supplément de viande 15.- les 100g

Nos fondues sont servies avec une salade mêlée,
des frites et 5 sauces maison :
tartare, ail, cocktail, piments et moutarde à l'ancienne

Fondues au fromage

De la fromagerie « Vieux Fromages », Muraz

Toutes les fondues au fromage (220 g. p.p.) sont servies au café



Fondue aux 4 fromages	25.00 p.p.
Fondue « l'entre amis » A l'ail et aux échalotes	27.00 p.p.
Fondue « l'authentique » Aux lardons et oignons	29.00 p.p.
Fondue « croustillante » Au crumble de viande séchée	32.00 p.p.
Fondue aux morilles	36.00 p.p.

Plats végétariens



<i>Feuilleté aux champignons frais</i>	32.00
<i>Avec légumes et riz</i>	
<i>Feuilleté aux morilles</i>	36.00
<i>Avec légumes et riz</i>	
<i>Grande salade mêlée</i>	21.00
<i>Tagliatelles aux légumes de saison</i>	21.00
<i>Tagliatelles aux morilles</i>	29.00

Poissons et crustacés

<i>Filets de perche frais du Valais façon meunière</i>	46.00
<i>Avec sauce tartare, légumes et frites</i>	
<i>Filets de perche frais du Valais aux amandes</i>	48.00
<i>Avec légumes et frites</i>	
<i>Filets de perche (importés) façon meunière</i>	35.00
<i>Avec sauce tartare, légumes et frites</i>	
<i>Poêlée de gambas flambées au pastis</i>	38.00
<i>Coulis de tomates, crème, ail, riz et légumes</i>	
<i>Cuisses de grenouilles croustillantes</i>	41.00
<i>Avec ail et persillade, frites et légumes</i>	

Escargots

<i>Feuilleté aux escargots sauce « spéciale Brasserie »</i>	36.00
<i>12 pièces, servis avec riz ou frites et légumes</i>	

Pâtes

Penne carbonara 19.00
Lardons, crème et oeuf

Spaghettis bolognaise 22.00
Viande de bœuf hachée et sauce tomate

Tagliatelles aux crevettes 29.00
Crevettes décortiquées et sauce thai

Tagliatelles aux morilles 38.00
Avec escalope de foie gras poêlé



Coïn enfants

Nuggets de poulet faits maison et frites 15.00

Pâtes nature 10.00

Spaghettis bolognaise 12.00

Penne carbonara 12.00

Jambon et frites 14.00

Steak de bœuf et frites 17.00
Uniquement pour enfants

Portion de frites 8.00



La Plume Rouge

Corrections et conceptions de cartes et menus

laplumerouge22@gmail.com

Mise à jour 13.01.2024