



*Saison – 09 – Episode 01*

*Un programme original*

*L'équipe du Besso vous souhaite la bienvenue dans son restaurant !!!  
Découvrez notre cuisine du monde et de saison et profitez d'un moment de  
convivialité en notre compagnie*

*Sur demande, nous vous renseignons volontiers sur les ingrédients présents dans nos  
plats qui sont susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances.*

*En cuisine : Caro et Ben*

*En salle : Sarah, Morgane et Joaquim*

## *Pour commencer...*

### ***Mesclun d'hiver, vinaigrette maison***

**9.-**

*Grüner Wintersalat mit hausgemachter Vinaigrette  
Green Winter salad with homemade dressing*

### ***Mesclun d'hiver et varié, vinaigrette maison***

**12.-**

*Gemischter Wintersalat mit hausgemachter Vinaigrette  
Mixed Winter salad with homemade dressing*

### ***..Celle qu'on Nem..***

#### ***Salades, pousse soja, cacahuètes, menthe, sauce aigre-douce***

**13.-**

*Salate, Sojasprossen, Erdnüsse, Minze, süß-saure Sauce  
Salads, soy sprouts, peanuts, mint, sweet and sour sauce*

#### ***Avec les Nem's du moment***

**17.-**

*Mit aktuellen Nem's, With the current Nem's*

### ***..La Boréale..***

#### ***Salades, duo de saumon, crudités, aneth, sauce césar citronnée***

**18.-**

*Salate, Lachsduo, Rohkost, Zitronen-César-Dressing  
Salads, salmon duo, raw vegetables, lemon caesar sauce*

### ***Velouté lentille corail et patate douce au curry de Madras***

**15.-**

*Velouté Linse, Süßkartoffel mit Madras-Curry  
Cream of lentil soup with sweet potato and Madras curry*

## *Ensuite....*

### ***..Il Padrino Burger..***

***Buns, steak de bœuf, lard de Colonnata, mozza di buffala, rocket, tomates séchées et pesto***

***29.-***

*Buns, Rindersteak, Colonnata-Speck, Mozza di Buffala, Rakete, getrocknete Tomaten und Pesto*

*Buns, beefsteak, Colonnata bacon, mozza di buffala, rocket, sun dried tomatoes and pesto*

***Porc au caramel à la vietnamienne,  
riz blanc à la coco***

***27.-***

*Schweinefleisch mit Karamell auf vietnamesische Art, weißer Reis mit Kokosnuss*

*Vietnamese-style pork with caramel, white rice with coconut*

***Tajine aux légumes de saison, poires et ras el-hanout***

***29.-***

*Saisonale Gemüse-Tajine, Birnen und Ras el-Hanout*

*Seasonal vegetable tagine, pears and ras el-hanout*

***avec poisson du moment***

***31.-***

*mit Fisch des Augenblicks, with fish of the moment*

***Noodles sautées aux légumes croquants, sauce Poke et basilic Thai***

***28.-***

*Gebratene Noodles mit knackigem Gemüse, Poke-Sauce und Thai-Basilikum*

*Noodles sauted with crispy vegetables, poke sauce and Thai basil*

***avec Bœuf***

***34.-***

## ***La Long'Board du Besso***

***Viande séchée, Coppa, Saucisse d'Anniviers,  
Jambon de Parme (24 mois d'affinage) & Fromage d'Alpage  
d'Anniviers***

***La petite 19.-***

*Trockenfleisch, Coppa, Wurst aus Val d'Anniviers  
Parmaschinken & Käse aus Val d'Anniviers  
Dried beef, Coppa, sausage from Val d'Anniviers  
Parma ham and Alpine cheese*

***La grande 28.-***

## ***Pour les petits ...***

***Macaronis au fromage/ Saucisse de Veau et frites / Fish and Chips  
avec une boule de glace***

***14.-***

*Makkaroni mit Käse oder Kalbswurst mit pommes Frites oder fish and chips, mit einem Kugel Eis  
Macaroni and cheese or veal sausage with french fries or fish and chips, with a scoop of ice cream*

## ***#deladouçavient***

*Salaisons – Boucherie La Vallée – Vissoie*

*Jambon de Parme AOP – Italie*

*Lard de Colonatta – Italie*

*Poissons, Crustacés, Fruits de mer – selon arrivage*

*Bœuf – Suisse*

*Porc – Suisse*

*Enfin...*

***Mini flan pâtissier, vanille, cardamome et lemon pepper***

**12.-**

*Mini Pâtissier Flan, Vanille, Kardamom und Zitronenpeffer  
Mini pastry flan, vanilla, cardamom and lemon pepper*

***Fondant au chocolat, cœur cacahuète et caramel au beurre salé***

**14 .-**

*Schokoladenfondant, Erdnusskern und Karamell mit gesalzener Butter  
Chocolate fondant, peanut heart and salted butter caramel*

***Sorbet le Must***

***sorbet mangue et framboise arrosé de vin blanc doux pétillant***

**9.-**

*Mango Sorbet, Himbeere Sorbet mit süss und spritziger weiss Wein  
Mango sorbet, Raspberry sorbet with sweet and sparkling white wine*

