



Le --- MENU ---





JOAQUIM ET GEOFFROY VOUS SOUHAITENT LA BIENVENUE AU RESTAURANT DE L'HOTEL LE BESSO

Accompagnés de leur équipe ; ils vous accueillent dans une ambiance montagnarde historique. Que ce soit pour un café entre amis ; pour une détente post randonnée ou pour un repas en tête à tête ; toutes les occasions sont bonnes pour venir profiter d'un moment au pied du Besso. Notre chef de cuisine Geoffroy Charton se fera un plaisir de vous faire découvrir sa cuisine créative inspirée de ses voyages.

DÉCOUVREZ EGALEMENT NOTRE SWISS ROMANTIC LODGE

Construit en 1893 ; le Besso est l'Hôtel de charme de Zinal !
Venez découvrir notre hôtel Swiss Romantic Lodge de 11 chambres toutes équipées. Nous vous y offrons tout le confort nécessaire pour un séjour romantique à Zinal. L'Hôtel Le Besso est l'endroit idéal pour votre prochaine sortie en amoureux. Situé à 300m des remontées mécaniques de Grimentz-Zinal ; notre hôtel permet d'accéder rapidement aux pistes de ski ; aux sentiers de randonnées et aux itinéraires vélo.



Les ENTRÉES

Fraîcheur de truite avec ses gouttelettes citronnées

Truite ; herbes fraîches ; huile d'olive ; pomme Greenstar ; jus de citron vert ; agar-agar ; chips de pain
Forelle ; frische Kräuter ; Olivenöl ; Greenstar Apfel ; Limettensaft ; Agar-Agar ; Brotchips
Trout ; fresh herbs ; olive oil ; Greenstar apple ; lime juice ; agar-agar ; bread chips

CHF 18.-

Tataki de bœuf mariné au Ponzu et crudités asiatiques

Rumsteak ; mirin ; vinaigre de riz ; kombu ; katsuobushi ; chou rouge ; gingembre ; graines de sésame
Rumpsteak ; Mirin ; Reisessig ; Kombu ; Katsuobushi ; Rotkohl ; Ingwer ; Sesamsamen
Rump steak ; mirin ; rice vinegar ; kombu ; katsuobushi ; red cabbage ; ginger ; sesame seeds

CHF 26.-

Déclinaison autour du fenouil

Fenouil ; huile d'olive ; citron ; miel
Fenchel ; Olivenöl ; Zitrone ; Honig
Fennel ; olive oil ; lemon ; honey

CHF 16.-

Gaspacho andalou

Tomate ; poivrons ; concombre ; oignon ; ail ; céleri branche ; tabasco ; vinaigre de Xérès ; huile d'olive ; pain
Tomaten ; Paprika ; Gurken ; Zwiebeln ; Knoblauch ; Selleriestange ; Tabasco ; Sherryessig ; Olivenöl ; Brot
Tomato ; peppers ; cucumber ; onion ; garlic ; celery stalk ; Tabasco ; sherry vinegar ; olive oil ; bread

CHF 16.-

Salade verte et ses crudités ; vinaigrette balsamique et miel curry

Salade verte ; concombre ; tomate ; oignon rouge ; huile d'olive ; vinaigre balsamique ; miel ; curry
Grüner Salat ; Gurke ; Tomate ; rote Zwiebel ; Olivenöl ; Balsamico-Essig ; Honig ; Curry
Green salad ; cucumber ; tomato ; red onion ; olive oil ; balsamic vinegar ; honey ; curry

CHF 12.-

Les PLATS

Pavé de truite à l'unilatérale ; sauce vierge et sa polenta grillée

Einseitiges Forellensteak; Vierge-Sauce und gegrillte Polenta

One-sided trout steak; vierge sauce and grilled polenta

CHF 32.-

Risotto et ses baby poulpes snackés ; coulis de pesto basilic

Risotto mit gebratenem Baby-Oktopus; Basilikum-Pesto-Coulis

Risotto with seared baby octopus; basil pesto coulis

CHF 25.-

Ballotine de poulet et son jus réduit à la sarriette ;

écrasé de pomme de terre au pimenton ; wok de légumes estivaux

Hähnchen-Ballotine mit reduziertem Bohnenkrautsaft; Kartoffelpüree mit Pimenton; Wok mit Sommergemüse

Chicken ballotine with reduced savory juice; mashed potatoes with pimenton; wok of summer vegetables

CHF 26.-

Filet de canette rosé et sa sauce aux myrtilles,

pomme de terre grenailles rôties et bouquet de salade

Rosa Entenfilet mit Blaubeersauce, Röstkartoffeln und Salatbouquet

Pink duck fillet with blueberry sauce, roasted new potatoes and salad bouquet

CHF 37.-

Le Bes'Burger (servi avec frites et salade)

Bun (La Boulangerie Salamin) ; viande hachée (150g) ; fromage raclette ; compoté d'oignon au miel ; coleslaw

Brötchen (La Boulangerie Salamin) ; Hackfleisch (150g) ; Raclettekäse ; Honig-Zwiebel-Kompott ; Krautsalat

Bun (La Boulangerie Salamin) ; minced meat (150g) ; raclette cheese ; honey onion compote ; coleslaw

CHF 30.-

Falafel et assortiment végétal

Falafel ; sauce vierge ; wok de légumes ; écrasé de pomme de terre au pimenton

Falafel ; Vierge-Sauce ; Gemüsewok ; Kartoffelpüree mit Pimenton

Falafel ; vierge sauce ; vegetable wok ; mashed potatoes with pimenton

CHF 25.-

Les ORIGINES

Bœuf : Suisse

Poulet : Suisse

Canette : France

Charcuterie : Suisse

Truite : Suisse

Poulpe : Vietnam

A PARTAGER

L' Assiette Valaisanne

Viande séchée ; coppa ; jambon cru et saucisses d'Anniviers ; fromage d'alpage de la vallée.

Trockenfleisch ; Coppa ; Rohschinken und Würste aus Anniviers ; Alpkäse aus dem Tal.

Cured meat ; coppa ; cured ham and Anniviers sausages ; alpine cheese from the valley.

Petite

CHF 19.00

Grande

CHF 29.00

Jalousie d'houmous et tapenade (servi avec toast)

Hummus und Tapenade Eifersucht (serviert mit Toast)

Hummus and tapenade jealousy (served with toast)

Petite

CHF 15.00

Grande

CHF 25.00

Les PETITS

Le chef propose un steak haché ou une demi-ballotine, un mini wok de légumes et une garniture au choix.

Boule de glace au choix.

Der Küchenchef bietet ein Hacksteak oder eine halbe Ballotine, ein Mini-Pfannengericht mit Gemüse und verschiedene Toppings an.

Eis nach Wahl.

The chef offers a ground steak or half a ballotine, a mini stir-fry of vegetables, and a choice of toppings.

Choice of ice cream.

Les DOUCEURS

Le Must

Deux petites boules de sorbets (fraise – citron) agrémenté de vin doux et pétillant
Zwei kleine Kugeln Sorbet (Erdbeere – Zitrone) mit süßem Sekt gekrönt
Two small scoops of sorbet (strawberry – lemon) topped with sweet, sparkling wine

CHF 12.-

Profiterole maison

Glace au choix ; sauce chocolat ; Chantilly mascarpone
Eis nach Wahl ; Schokoladensauce ; Chantilly Mascarpone
Ice cream of your choice ; chocolate sauce ; Chantilly mascarpone

CHF 12.-

Tarte au citron basilic déstructurée ; granité limoncello

Accompagnée de fruit de saison et meringue
Begleitet von saisonalen Früchten und Baiser
Accompanied by seasonal fruit and meringue

CHF 14.-

Le Tout Chocolat

Crèmeux au chocolat noir ; sablé reconstitué au praliné cacahouète ; tuile à l'orange
Dunkle Schokoladencreme ; rekonstituiertes Erdnuss-Pralinen-Mürbegebäck ; Orangen-Tuile
Dark chocolate cream ; reconstituted peanut praline shortbread ; orange tuile

CHF 16.-

Légende:

 Gluten free  Lactose free  Vegetarian  Vegan
Pour toute intolérance ou allergie n'hésitez pas à vous adresser au personnel du service

Nous avons à cœur d'utiliser et sublimer des produits locaux de qualité
C'est pourquoi nous travaillons étroitement avec :

La Boucherie de la Vallée à Vissoie
La Boulangerie Salamin à Grimentz
La Distillerie Morand à Martigny
La Fromagerie d'Anniviers à Vissoie
Les Salaisons d'Anniviers à Vissoie