
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 Léman servi avec sa sauce
au Johannisberg, asperges et pommes vapeur.*

41

ENTRECÔTE + ASPERGES

*Notre entrecôte de bœuf Angus servi avec sa
sauce hollandaise, 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.

14

LE TARTARE DE BŒUF

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

18 | 31

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.

18 | 26



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 LÉMAN

Frais du lac Léman à la meunière avec sauce tartare et pommes frites ou pommes persillées.

41

L'ENTRECÔTE DE BŒUF

Premium Suisse 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)

Grillé et servi avec sa sauce végétalienne, purée de petits pois et ses petites garnitures.

27

NOS SPÉCIALITÉS DE FONDUE

LA MOITIÉ-MOITIÉ

L'incontournable classique suisse. **23**
Selon souhait avec pommes de terre en sus (+3.-)

LA FONDUE DE SAISON

Notre fondue avec affinage du moment : aux champignons de bois (27.-) ou à la truffe (33.-) **27 | 33**

LA BOURGUIGNONNE

Avec 200g de viande de bœuf suisse, ses sauces et des frites faites maison (min 2 pers.) **42**

LA FONDUE CHINOISE

Avec 200g de viande de bœuf suisse, ses sauces et des frites faites maison (min 2 pers.) **38**

PLANTEZ-VOUS

FONDUE AU FAUMAGE (V)

Fondue végétalienne à la façon de l'original, à base de noix de cajou, servie avec du pain **26**

HOT-POT DE LÉGUMES (V)

La fondue chinoise à base végétale, servie avec un choix de légumes et de tofu **29**



POUR SUBLIMER VOTRE FONDUE

PORTION GARNITURES

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

EXTRA BŒUF

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

GROSSES FRITES

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

EXTRA TOFU

Une touche végane pour votre fondue bourguignonne ou chinoise : 100g de tofu **6**

POUR FINIR

DESSERT DU JOUR

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

7

TIRAMISU AUX FRUITS

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

9

CAFÉ GOURMAND

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

14

MOUSSE AU CHOCOLAT (V)

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

9

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 suisse en portion de 150g,, servi avec frites maison.

15

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

SALADE D'ASPERGES

Affinée aux tomates cerises, sérac et noix

ou

TERRINE DU PRINTEMPS

Au fromage frais de chèvre et à l'ail des ours

ENTRECÔTE DE BŒUF

Beurre Café de Paris, frites maison et légumes

ou

FISH & CHIPS

Avec sa purée de petits pois et frites maison

FARANDOLE DOUCE

La sélection de nos meilleurs desserts

Menu complet CHF 64.-

Avec 3 crus au verre (10cl) + CHF 18.-

Plus fromages du terroir CHF 10.-

HAPPY VEGGIE

SALADE

D'ASPERGES

Affinée aux tomates cerises, crudités et noix

LES TAGLIATELLE

À L'AIL DES OURS

*Des pâtes délicieuses avec notre pesto maison
à l'ail des ours et des pignons de pin torréfiés*

MOUSSE AU

CHOCOLAT

Végétale à base de tofu soyeux

Menu complet CHF 48.-

Avec 3 crus au verre (10cl) + CHF 18.-

Menu de Fête

— Fête des mères —

LE CLASSIQUE

**SALADE D'ASPERGES
BLANCHES DU VALAIS**
Affinée aux tomates cerises, sérac et noix

**LONGE DE VEAU
À L'AIL D'OURS**
Servi avec pommes au four et légumes

ou

**FILETS DE PERCHE
DU LAC LÉMAN**
Servi avec pommes au four et légumes

**BAVAROIS
À LA FRAISE**
Notre délice du printemps

*Menu complet CHF 59.-
Enfants jusqu'à 12 ans: CHF 28.-
Kid's Steak haché & pommes au four 15.-*

LE VÉGÉTAL

**SALADE D'ASPERGES
BLANCHES DU VALAIS**
Affinée aux tomates cerises, crudités et noix

**LES TAGLIATELLE
À L'AIL D'OURS**
*Des pâtes délicieuses avec du pesto de notre
ail d'ours local et des pignons de pin torréfiés*

**COUPE À LA
FRAISE ET NOIX**
Garni à la crème végé, sirop d'érable et noix

*Menu complet CHF 48.-
Enfants jusqu'à 12 ans: CHF 22.-*

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.