

---

# 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

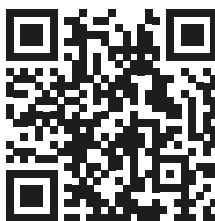
---

## 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](http://www.vieux-fromages.ch)

### VIEUX FROMAGES

Fromagerie à Collombey Muraz  
[www.vieux-fromages.ch](http://www.vieux-fromages.ch)

### FERME TROIS EPIS

Ferme Eco-oeuf à Aigle  
[www.f3e.ch](http://www.f3e.ch)

### STETTLER LÉGUMES

Maraîcher à Crebelley-Noville  
[www.stettlerlegumes.ch](http://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](http://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.