



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*

Velouté aux 3 courges, chantilly verte et pistaches caramélisées

14.-

*Drei Kürbis suppe, Grüne Schlagsahne und karamellisierte Pistazien
3 squashes cream soup, green whipped cream and caramelized pistachios*

Tatin de canard confit, oignons et échalotes nacrés

17.-

*Entenconfit tatin, Kandierte Zwiebeln und Schalotten
Duck confit tatin, candied onions and shallots*

Ensuite....

Le Famous Burger du Besso

Buns, steak de bœuf, lard grillé, confit d'échalottes et sauce magique

29.-

*Buns, Rindersteak, gegrillter Speck, Schalottenconfit und magische Sauce
Buns, beef steak, grilled bacon, shallot confit and magic sauce*

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

Bouchées de porc à la citronnelle, nouilles, légumes croquants et son bouillon exotique

28.-

*Schweinefleischhäppchen mit Zitronengras, Nudeln, knackigem Gemüse und exotischer Brühe
Pork bites with lemongrass, noodles, crispy vegetables and exotic broth*

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.-

La grande 28.-

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

Pour les petits ...

***Lasagne minute / Saucisse de Veau et frites / Fish and Chips
avec une boule de glace***

14.-

*Lasagne oder Kalbswurst mit pommes Frites oder fish and chips, mit einem Kugel Eis
Lasagna 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

Poissons, Crustacés, Fruit de mer : selon arrivage

Poulet : Suisse ou France

Bœuf : Suisse et/ou fait maison

Porc : Suisse, Thurgovie

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*

