

La Brasserie AUBERGE DE VOUVRY

Nous sommes ouverts
du mardi au samedi
11:00 – 14:30
18:00 – 22:00

www.restaubergevouvry.ch
contact@restaubergevouvry.ch
024 481 1221



Follow us for updates and tag us on your photos!!!

LES APÉROS

Kir vin blanc	6.-
Martini blanc <i>ou</i> rouge	7.-
Suze	7.-
Campari	6.-
Ricard	7.-
Pastis	5.-
Fernet-Branca	7.-

Apérol Spritz.....	11.-
Mojito	12.-
Gin & Tonic	12.-
Rhum & Coca	11.-
Cocktail de fruits sans alcool	9.-
San bitter	4.50
Coupe prosecco	6.50

LES VINS OUVERTS

Fendant, Maison Rouge	6.-
Johanisberg, Luisier Vins	7.-
Petite Arvine, T. Constantin	8.-
Bianco Colli di Totonesi	6.-

Gamay, Maison Rouge	6.-
Pinot Noir, T. Constantin	6.50
Syrah, Maison Rouge	8.-
Humagne Rouge, Provins	7.-





À PARTAGER ...

POUR L'APÉRO

Planchette de charcuteries	22.-
Planchette mixte, charcuteries et fromages	24.-

POUR COMMENCER ...

LES ENTRÉES

Saumon fumé, citron, salade verte	19.-
 Œufs brouillés à l'huile de truffe, poêlée de champignons	16.-
 Salade verte	8.-
 Soupe du moment	9.-
 Salade mêlée	10.-

MENU ENFANT 17.-

JUSQU'À 10 ANS

- 1 sirop
- Steak haché *ou* Filets de perche
- Frites et légumes
- 1 boule de glace offerte

FORMULE DU MIDI 27,50



DU MARDI AU VENDREDI
(SAUF JOURS FÉRIÉS)

Entrée du jour
ou
Salade verte

Plat du jour **19.50**

Dessert du jour

(entrée + plat *ou* plat + dessert 23,50)

POUR SUIVRE ...

LES PLATS

Tagliata de bœuf (200g), roquette, vinaigre balsamique à la truffe noire, copeaux de parmesan .. 39.-



Joues de porc braisées à la bière et au miel, légumes, spätzle maison ou nouilles 32.-

Tartare de bœuf (180g) coupé au couteau, pommes frites et toasts 35.-



Filets de perche (180g) du (Lac Léman) façon meunière, sauce tartare, frites et légumes 39.-



Raviolis végétariens du moment, sauce crème et aïelles 28.-

POUR CONCLURE ...



LES DESSERTS

La planche de trois fromages 14.-

Meringue, crème double, fruits rouges ... 12.-

Profiteroles au chocolat ... 15.-

Crème brûlée 10.-

Café gourmand..... 14.-



Coupe Nesselrode 16.-

Pruneaux cuits au vin rouge,
glace aux pruneaux 14.-

NOS COUPES GLACÉES 12.-

Valaisanne : Sorbet abricot, Abricotine

Colonel : Sorbet citron, Vodka

Général : Sorbet poire, Williamine

Café Glacé : Glace café, Espresso

GLACES : Vanille / Chocolat / Café

SORBETS : Abricot / Citron / Poire

La boule : 3.50

Supplément chantilly 1.50

PROVENANCES

DES PRODUITS

Saumon : Norvège / Œufs : Suisse / Porc : Suisse / Bœuf : Suisse / Perches : Suisse - Lac Léman /
Volaille : Suisse / Chasse : Autriche/Nouvelle-Zélande

Tous nos plats sont réalisés sur place dans le respect des normes d'hygiène en vigueur.

Prix en Franc Suisse TVA incluse.


BLANCS

	MILLÉSIME	37,5CL	50CL	75CL
Fendant de Saillon, Luisier Vin	2022			39.-
Fendant de St.-Pierre-de-Clages, Maison Rouge	2022		25.-	
Chasselas de Yvorne Grand Cru, Château Maison Blanche	1999			75.-
Chasselas de Yvorne Grand Cru, Château Maison Blanche	2021			55.-
Johannisberg de Saillon, Luisier Vin	2021			49.-
Païen de Vetroz, Vincent Papilloud	2020			55.-
Païen de Miège, Larmes du Terroir, Claudy Clavien	2021		39.-	59.-
Païen de Leytron, Le Rhyton d'Or, Jean-Jacques Défayes	2007			65.-
Petite Arvine de Saillon, Luisier Vin	2021			65.-
 Petite Arvine de Sion, Thierry Constantin	2021			65.-
Chardonnay de Miège, Elevé en Amphore, Claudy Clavien	2021			49.-
Chardonnay de St-Pierre-de-Clages, Michael Magliocco	2021	29.-		
Sauvignon Blanc de Fully, Henri Valloton	2019	29.-		
Assemblage K-Blanc de Fully, Henri Valotton	NA			39.-

ROUGES




	MILLÉSIME	50CL	75CL	150CL
Gamay de St-Pierre-de-Clages, Maison Rouge	2020	25.-		
Pinot Noir de Miège, Cave Caloz	2021		59.-	
Pinot Noir de Sion, Vieilles Vignes, Thierry Constantin	2021		45.-	
Pinot Noir des Grisons, Daniel Marugg	2021		65.-	
Cornalin de Chamoson, Sélection Excelsus, Jean Claude Favre	2020		79.-	
Cornalin de Sion, Les Aguares, Thierry Constantin	2020		79.-	145.-
Syrah de Saillon, Luisier Vin	2021		65.-	
Syrah de Sion, Anastasi, Thierry Constantin	2020		69.-	
Syrah de Vétroz, Cayas, Jean René Germanier	2017			259.-
Syrah 2KG de Fully, Henri Valotton	2018			179.-
Merlot de Conthey, Promesse de Caractère, Julien Fournier	2021		65.-	
 Merlot du Tessin, Dama Rossa, Tenuta Luigina	2020		59.-	
Assemblage de Conthey, Promesses D'harmonie, J. Fournier	2022		55.-	
Assemblage de St-Pierre-de-Clages, L'Ode, Michaël Magliocco	2021		55.-	
Baroq, Assemblage Réserve de Vetroz, Jean-René Germanier	2018			179.-
Humagne Rouge de Sion, Grand Metral Provins	2021	29.-	45.-	
Il Caberlot, Toscana, Magnum N° 395	2017			450.-
Barbera D'Asti, Tenuta Olim Bauda	2020			109.-

ROSÉS

	MILLÉSIME		50CL	75CL
Rosé de Syrah de St-Pierre-de-Clages, Maison Rouge	2022		35.-	
 Côtes de Provence, Château Léoube	2021			45.-


SUGGESTIONS DE CHASSE

LES ENTRÉES




- Cassolette de champignons dans son feuilleté   20.-
Terrine de sanglier et airelles, salade verte 15.-
Crème de courge et brisures de marrons  10.-

LES PLATS

- Entrecôte de cerf, sauce poivrade,
Garniture chasse : chou rouge braisé, marrons glacés,
choux de Bruxelles, poire et confiture d'airelles
Spätzle maison ou nouilletes 45.-

- Médallions de filet de chevreuil, sauce Grand Veneur, 
Garniture chasse : chou rouge braisé, marrons glacés,
choux de Bruxelles, poire et confiture d'airelles
Spätzle maison ou nouilletes 49.-

LES DESSERTS

- Pruneaux cuits au vin rouge, glace aux pruneaux  14.-
 Coupe Nesselrode (vermicelles aux marrons aromatisés au Kirsch,
glace vanille, chantilly et meringue)  16.-

MENU CHASSE

AMUSE-BOUCHE

Crème de courge

ENTRÉE

Cassolette de champignons dans son feuilleté

PLAT

Médallions de filet de chevreuil, sauce Grand Veneur
et sa garniture chasse
Spätzle maison ou nouilletes

FROMAGES

Planchette de trois fromages
(Supp. 10.-)












DESSERT

Coupe Nesselrode

75.-

Avec 2 verres de vins (supp. 12.-)
Bianco Colli et Humagne Rouge

SUGGESTIONS DES VINS DE CHASSE

BLANCS	MILLÉSIME	75CL	
Beaujolais blanc (Chardonnay)  Keke Descommbe	2021	55.-	
Bianco Colli di Tortonesi  Oltretorrente 	2022	39.-	
ROUGES	MILLÉSIME	50CL	75CL
Assemblage, L'Ode de St-Pierre-de-Clages  (Diolinoir, Syrah, Gamay et Humagne Rouge) Mikael Magliocco	2022		55.-
La Jouvence de Bex  (Merlot, Gamaret et Garanoir) Domaine du Montet	2019		49.-
Langhe Nebbiolo  Mario Marengo	2021		49.-
Humagne Rouge de Sion  Grand Métral Provins 	20/21/22	29.-	45.-
Rasteau « L'Esprit d'Argiles »  (Grenache et Syrah) Domaine de la Collière	2019		45.-
Dolcetto d'Alba (Dolcetto)  Luigi Pira	2022		39.-
Côtes du Rhone « La Manarine » (Grenache)  Domaine de la Manarine	2020		35.-