



**BRASSERIE D'ALPAGE**

LES CERNIERS



Avec cette carte, je souhaite vous donner le meilleur de chaque produit issu de la vallée à l'alpage Suisse. Cet état d'esprit résulte d'une envie inconditionnelle de partage.  
Bon appétit les amis,

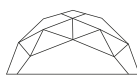
In this menu, I would like to give you the best of each product from the valley to the pastures of Switzerland.  
This state of mind results from an unconditional desire to share.  
Enjoy my friends,

JEAN-BAPTISTE MUNDUTEGUY

NOUVEAU / NEW  
LIVE COOKING  
**PEÏLA**

Vivez un show culinaire et dégustez de délicieux plats cuisinés sous vos yeux par nos Chefs.  
Live a culinary show and taste delicious dishes cooked in front of your eyes by our Chefs.

135/personne



whitepod  
eco-luxury hotel



## POUR COMMENCER / APPETIZERS

---

Assiette valaisanne de chez Hugo, le fermier d'à côté 28   
Cold cuts from our local farm

Malakoff fondants aux fromages de la famille Raemy, que du bonheur ! 14   
Cheese malakoff fritters from Fribourg, full of pleasure

Tomates et piment à Jean Claude 15  
Jean Claude's tomatoes and chilli

Os à moelle au four, pain de campagne, ail confit 15  
Roasted bone marrow, rustic bread, garlic confit


Planchette apéro à partager 38  
Aperitif plate to share

## ENTRÉES / STARTERS

---

Carpaccio de bœuf, sérac caramélisé, abricot, foccacia 18  
Beef carpaccio, caramelised serac, apricot, foccacia

Truite mi-cuite et fumée, courgette, piment acidulé 17   
Semi-cooked and smoked trout, courgette, hot pepper

Tomates à Jean-Claude, sponge cake basilic, gaspacho, Mozzarella siphonnée 18   
Jean-Claude's tomatoes, basil sponge cake, gazpacho, siphoned mozzarella

LES poivrons du chablais 15   
THE chablais peppers



## PLATS / MAIN COURSES

---

Kefta d'agneau, chou-fleur brulé, chimichurri à la berce Lamb kefta, burnt cauliflower, chimichurri with hogweed	41	
Dos de Sandre poché au Fendant, herbes du jardin, crumble de ratatouille Pike perch poached in Fendant, garden herbs, crumble of ratatouille	38	
Côte de porc du Chablais, aigre doux abricots romarin, purée de carottes fumées Chablais pork ribs, sweet and sour apricots and rosemary, smoked carrot purée	38	
Polenta crousti-fondante à la farina bona, aubergines, pickles	32	
Nouilles Soba, tofu, bouillon parfumé à la sauge Soba noodles, tofu, sage flavoured broth	29	 

## À PARTAGER 2 PERSONNES MINIMUM

Poulet fermier fumé à partager Ecrasée de patate au beurre, jus de volaille Smoked free-range chicken to share Mashed potato with butter, poultry juice	29/pers
Côte de bœuf maturée 2 semaines, pomme paille, beurre Brasserie des Cerniers Matured prime rib 2 weeks, straw apple, butter Brasserie des Cerniers	75/pers



## **KIDS** LE PRIX CORRESPOND À L'ÂGE <16 / THE AGE IS THE PRICE <16

---

Croque jambon/ fromage, salade verte  
Ham & cheese croque-monsieur, green salad

Fish and chips du lac  
Fish & chips from the lake

Risotto aux cornettes, tomates  
Pasta risotto with tomato

Boulettes de viande au fromage  
Meatballs with cheese, roasted potatoes

Salade de fraise, glace vanille  
Strawberry salad, vanilla ice cream

6

Ice cream sandwich fribourgeois à la fraise  
Strawberry ice cream sandwich with meringue

5

Fondant tout choco d'Erwan  
Chocolate fondant

6

## **DESSERTS**

---

Galet glacé d'abricot du valais, reine des prés  
Valais apricot ice cube, meadowsweet

13



Tartelette au cassis, verjus du domaine de beudon, sorbet cassis verjus  
Cassis tartlet, verjuice from the Domaine de Beudon, cassis verjuice sorbet

13



Tarte chocolat centenario 70%, glace stracciatella di buffala  
Tarte chocolat centenario 70%, glace stracciatella di buffala

14



Assiettes de fromages  
Cheese plate selected by the team

13

Sélections de glace et sorbet de la cuisine  
Selection of ice cream and sorbet

14



 **ALTITUDE 1200** menu

---

La tomate à Jean claude  
Jean Claude's tomato

59

OU

LES poivrons du chablais  
THE chablais peppers

—

Nouilles soba, tofu, jus à la sauge  
Soba noodles, tofu, sage juice

OU

Polenta crousti-fondante à la farina bona, aubergine, pickles

—

Dessert au choix à la carte  
Choice of dessert from the menu

**Assortiment de 3 fromages**  
Selection of 3 cheeses

5

**Sélection de vins**  
Wines pairing

35



## ALTITUDE 1400 menu

---

Carpaccio de bœuf, sérac caramélisé, abricot, foccacia  
Beef carpaccio, caramelised serac, apricot, foccacia

69

OU

Truite mi-cuit et fumée, courgette, condiments piment acidulé  
Semi-cooked and smoked trout, courgette, tangy chilli condiments

—

Kefta d'agneau, chou-fleur brulé, chimichurri à la berce  
Lamb kefta, burnt cauliflower, chimichurri with hogweed

OU

Dos de Sandre poché au Fendant, herbes du jardin, crumble  
de ratatouille  
Pike-perch poached in Fendant, garden herbs, crumble of ratatouille

—

Dessert au choix à la carte  
Choice of dessert from the menu

### Assortiment de 3 fromages

Selection of 3 cheeses

5.-

### Sélection de vins

Wines pairing

35.-



## INFORMATIONS

---

Les mets proposés sur cette carte sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels de cuisine selon les critères du label « Fait Maison » établi par la fédération romande des consommateurs GastroSuisse, la semaine du goût et slow food.

Traçabilité des viandes & poissons

Poisson, bœuf, veau, volaille : Suisse

Charcuteries : Suisse – Ferme de Malatray

Fromages : Suisse – Alpage de La Pâle – Alpage des Bochasses

N'hésitez pas à nous demander conseil pour l'accord mets-vins !  
Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit.

Les prix indiqués sont en CHF toutes taxes comprises.

Comment sommes-nous écoresponsables au restaurant ?

- Utilisation de fournisseurs locaux pour les vins, la viande et les fromages
- Utilisation optimisée de fournisseurs locaux, puis européens pour les autres ingrédients
- Utilisation uniquement de produits de saison

The dishes on this menu are entirely prepared on site using raw products and traditional cooking products according to the 'Fait Maison' label established by the fédération romande des consommateurs GastroSuisse, la semaine du goût and the slow food association.

Origins of our meat & fish

Fish, beef, veal, poultry : Switzerland

Cold cuts : Switzerland – Malatray farm

Cheeses : Switzerland – La Pâle mountain pasture

Don't hesitate to ask for more information on the wine selection. We'll gladly help!  
The team wishes you a good appetite.

The indicated prices are in CHF and tax included.

How do we strive to be eco-responsible in our restaurant ?

- Use of local wine, meat and cheese suppliers
- Use of local suppliers first, then use of European suppliers for all other ingredients
- Use of seasonal products only

### SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS



Chère cliente, cher client,

Sur demande, nos collaborateurs vous renseigneront volontiers sur les ingrédients présents dans nos plats qui sont susceptibles à provoquer des allergies ou des intolérances.



VÉGÉTARIEN  
VEGETARIAN



SANS LACTOSE  
LACTOSE FREE



SANS GLUTEN  
GLUTEN FREE