



Exploitants :

Daniel & Dalila Leuenberger
Depuis décembre 2017

Contact

079 757 32 55
info@labourri.ch
www.labourri.ch

Coordonnées

46°18'21.36N , 6°50'18.24E
La Bourri
Buvette d'alpage
Domaine des Portes du Soleil
En Recon s/Plan de Croix
CH- 1899 Torgon



Carte HIVER + ÉTÉ

CHF

Potage de légumes (Poireau, chou, carotte, Rave, Céleri, Pommes de terre) ou selon saison Avec Fromage et pain de la maison (notre potage est végétarien)	9.- 12.-
Rösti Bourri, (Rösti de la maison, jambon, fromage gratiné, œuf au plat)	23.-
Fondue fromages Gruyère-Vacherin exclusive de notre fromager	25.-
Croûte au fromage (pain, vin blanc, fromage à raclette suisse) - végétarien	20.-
Croûte complète (avec jambon et œuf)	22.-
La Cassolette (min. 2 personnes, 200g de viande/pers) Le pavé de filet de coin de boeuf d'Hérens et son sabayon aux fines herbes de montagne Accompagnée de son rösti frais de la maison. Entrée : salade composée selon arrivage	38.- p.pers.
L'assiette valaisanne : viande séchée bœuf, saucisse sèche, jambon crû, filet porc sec, salami au poivre, jambon fumé, fromage, pain fait maison	25.-
Le bœuf d'Hérens 200g. sur ardoise, 3 sauces et frites maison. Entrée : salades	33.-
La croûte forestière et morilles à la crème et ses mouillettes gratinées	24.-
Tartes aux fruits selon saison et sa chouquette de chantilly	5.-
Le beignet tiède à la fleur d'oranger saupoudré de sucre glace	3.50

Spécialités de chasse en septembre et octobre

Carte ETE

La tomme vaudoise de La Venoge tiède sur pain toasté et ses crudités fraîches	20.-
La bûche de chèvre gratinée sur sa galette de pain et sa ronde de crudités	20.-
Filets de perches au beurre citronné, frites maison. Entrée : salade de saison	32.-
L'assiette de roastbeef (froid) d'entrecôte, sauce tartare, frites et salade (juillet - août)	28.-
Le carpaccio d'entrecôte de bœuf à l'huile d'olive / ou noisette / ou huile truffée (+ 2.-) copeaux de parmesan et toasts chauds	27.-

Tous nos plats sont également proposés en quantité et prix adaptés aux plus jeunes

Sur réservation

Le brochet au four entièrement désarêté à votre table, beurre citronné, frites et légumes (dès 4 pers.)	40.-
Fondue chinoise tendre viande de bœuf, sauces et frites maison. Entrée salade	34.-
Couscous royal façon algérien, bœuf, agneau, poulet, merguez (min. 8 pers)	35.-
Cordon bleu maison, spaghettis à la tomate ou pommes frites	28.-
Menu élaboré selon votre budget	? ?



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 (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food

Intolérances et allergies

Notre personnel est à même de vous renseigner.