



THE GLACIER HOTEL
LES DIABLERETS

Le Vernex

RESTAURANT

19h à 21h du mardi au samedi

La famille Wartner et toute l'équipe vous souhaitent un bon appétit !



ENTRÉES

Déclinaison de chou-fleur et laitue romaine rôtie, vinaigrette au tahiné	19.-
Tartare de filet de bœuf du pays coupé au couteau façon méditerranéenne	26.-
Maquereaux en escabèche au miso, concombre et tomate marinés	23.-
Trio de croquettes de jambon, thon et fromage d'Isenau, sauce aux piquillos et salade composée de saison	19.-

POTAGES

Vichyssoise	14.-
Gaspacho andalou aux petits légumes	14.-

Provenances : Bœuf & veau : CH – Poulet & dinde : FR

Maquereau : PT – Sole : FR / BE

Chef exécutif : Pedro Sousa



PLATS PRINCIPAUX

Tempura de pleurotes, véganaise au citron et salade composée de saison	24.-
Sole entière meunière, pommes de terre à l'anglaise et légumes fanes glacés	52.-
Tataki de thon jaune aux parfums thaïs, nouilles de riz et légumes sautés	41.-
Côte de veau du pays rôtie, sauce choron, frites de polenta aux herbes et espuma de petits pois	57.-
Tagliata de bœuf suisse rassise sur os, mousse de burrata, pommes wedges et salade de légumes grillés	48.-

FROMAGES ET DESSERTS

Saint-Honoré aux fruits rouges	16.-
Crèmeux « fior di latte », et cœur de pêche confite	16.-
Fondant au chocolat et glace au chocolat noir « Manjari Valrhona »	16.-
Plateau de fromages de la région	16.-

Tous les prix sont en francs suisses et incluent 8.1% de TVA.