

POUR COMMENCER

TERRINE DE CAMPAGNE MAISON

La recette de Gilbert
Homemade pâté
17.-

«CRESPEOU»

Terrine de légumes aux oeufs
sauce tomates maison et pistou
Vegetables terrine with eggs,
tomato sauce and pesto
14.- | 23.-

SOUPE MAISON

chaude ou froide selon météo
Soup of the day
hot or cold, depends the weather
9.-

SALADE MÊLÉE

Small mixed salad
9.-

SALADE VERTE

Small green salad
7.-

LES VIANDES ET SPÉCIALITÉS

RÖSTI BOUCHER

Pièce du boucher, frites ou röstis,
sauce à choix: beurre maison,
échalotes ou bleuchatel
petits légumes et salade verte
Butcher's choice, röstis or french fries
with herbed butter, shallot sauce,
or bluecheese sauce,
veggies & green salad
38.-

RÖSTI TONTON MARCEL

Atriaux et saucisse de porc de Marcel,
röstis, petits légumes et salade verte
Pork liver and sausage,
röstis, veggies and green salad
32.-

LES TARTARES

Servis avec toasts, frites et salade mêlée
Served with toast, french fries & mixed salad

TARTARE CLASSIQUE

Boeuf 150g coupé au couteau
Beef tartare 150g
29.-

TARTARE DU MOMENT

Chef's choice tartare
31.-

CHARCUTERIES FROMAGES

ASSIETTE VALAISANNE 17.- | 27.-

Cheese and cured meat

ASSIETTE DE VIANDE SÉCHÉE 18.- | 28.-

Cured beef

ASSIETTE DE JAMBON CRU 16.- | 26.-

Cured ham

ASSIETTE DE FROMAGE 7.- | 16.-

Mixed Cheese

GÂTEAU D'AGNEAU

des Dents du Midi

Epaule et gigot cuits lentement aux épices,
tomates et courgettes,
petit épeautre, salade verte
Local lamb cooked a long time
with raz-el-hanout, emmer wheat semolina
seasonnal veggies & green salad
38.-

RÖSTI VALAISAN

Fromage à raclette, lard,
oeuf au plat et salade verte
Raclette cheese, bacon,
fried egg & green salad
26.-

Demandez sans lard
Ask without bacon

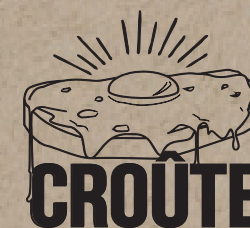
LES VÉGÉTARIENS

RÖSTI FRAÎCHEUR

Röstis de pommes de terre et oignons,
salade verte et crudités de saison
Plain rösti with mixed salad
22.-

CRUMBLE DE BLEUCHATEL

Cassiolette de légumes de saison
cuisinés aux herbes fraîches,
fromage bleu de Neuchâtel,
crumble gratiné & salade mêlée
Like an apple crumble but with
bluecheese and veggies !
Mixed salad
26.-



AU FROMAGE D'ALPAGE

Alpine cheese on toast
17.-

+ oeuf ou jambon *with egg or ham*
+ 1,50 / ingredient



ALPAGE DE LA CAUX

FAMILLE GILLABERT | CHAMPÉRY

Raclette cheese from Champéry
Pommes de terre, oignons et cornichons
À discrétion. Minimum 2 pers. et sur réservation
With onions, pickles and boiled potatoes
Minimum 2 pers. on booking only
27.- / pers.

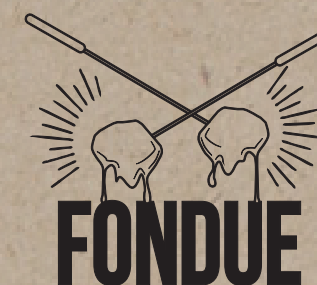
LES SALADES

MEZZE VÉGÉ

Tsatsiki, caviar d'aubergines,
poichichade, tapenade,
salade et crudités de saison
assaisonnées avec amour
Pulses & seasonal mixed salad
17.- | 24.-

CROUSTILLANT DE CHÈVRE

Croustillant de fromage de chèvre suisse
aux poivrons, aubergines et courgettes braisés,
ail et persil
salade mêlée de saison
Crusty swiss goat cheese,
peppers, braised aubergines and courgettes
with garlic & parsley
23.-



50% vacherin | 50% gruyère

FONDUE MOITIÉ-MOITIÉ

Cheese fondue
25.-

FONDUE TOMATE

Sauce tomate
Servie avec des pommes de terre
Cheese fondue with tomatoe sauce,
served with boiled potatoes
26.-

FONDUE DU MOMENT

Chef's choice fondue. Ask your waiter

LES DESSERTS

TARTE DE SAISON 8.-
Homemade tarte

CRÈME BRÛLÉE 10.-

SORBETS ARROSÉS À CHOIX 12.-
Selection of sorbets and eaux-de-vie

MERINGUE CRÈME DOUBLE 11.-
avec glace , *with ice-cream* 14.-

LE DESSERT AU CHOCOLAT 14.-
Selon l'humeur du pâtissier

LE DESSERT DE SAISON 14.-
Seasonal dessert, ask your waiter

GLACES DES ALPES ®

BOULE DE GLACE *Ice scoop* 3.-

Vanille, chocolat,
fraise, café,
caramel au beurre salé,
poire, abricot,
citron, mangue
*Vanilla, chocolate,
strawberry, coffee,
salted caramel,
pear, apricot,
mango, lemon,*

POUR LES KIDS

BABY CROÛTE FROMAGE 12.-
Small alpine cheese on toast

CROQUETTES DE POULET 14.-
Chicken nuggets

JAMBON BLANC 10.-
Ham

frites ou purée du moment
french fries or veggies purée



Prix en CHF. All prices are CHF. VIANDE | MEAT: Champéry, Val-d'Illiez, Switzerland, France POISSON | FISH : Switzerland, France
Allergique? Notre équipe est à votre écoute! In case of allergies and dietary requirements, please tell your waiter before ordering.

LES VENDREDIS

Le Maraîcher Bio
de La Perrole 
s'invite au Café du Nord
du 1er avril au 24 sept. / 9h | 12h



**LES JAZZ
& WINE**

9, 16, 23 et 30 juillet
6, 13, 20 et 27 août.
3 septembre
18h | 22h

LES SAMEDIS

Du 17 juillet au 28 août,
la rue du village est piétonne le samedi.
Pour l'occasion, le Café du Nord
se transforme en Café du Sud !

Invité d'honneur : le Pays Basque

FÊTE DU MOUTON

17 juillet dès 11h



Fête 
Nationale

1er août 18h | 22h

