



La Terrasse Blonde

— ◆ —
Carte d'Été

SUMMER MENU

BRASSERIE NORDIQUE & BISTRONOMIE

LA TERRASSE BLONDE

Horaires & Réservations



Déjeuner — Lunch

12:00 – 14:30

Dîner — Dinner

19:00 – 22:00

Réservations & Privatisations

Demandez au personnel du restaurant ou contactez-nous

027 565 20 10

BOOKBLONDE@VERBIER.CH



POUR COMMENCER

Entrées

Gaspacho d'Été

  19.00

Gaspacho de tomates, tartare de tomates confites, sorbet tomate-ananas au basilic, huile d'herbes et croûtons dorés à l'ail

Une fraîcheur ensoleillée qui célèbre les plus belles saveurs de l'été

Burrata Crémeuse

  19.00

Tomates anciennes, olives Taggiasche, pesto maison, rucola et pignons de pin torréfiés

La simplicité italienne dans toute son élégance

Salade Gourmande

  19.00

Sucrine, mesclun et herbes fraîches, crème de chèvre fumé, figues fraîches, carottes au gingembre, pickles maison et croûtons croustillants

La fraîcheur du jardin twistée par une belle gourmandise

Löjrom Nordique

26.00

Caviar doré des eaux froides nordiques, crème acidulée, oignons finement ciselés et toasts croustillants (option sans gluten sur demande)

Un classique de la maison, apprécié des initiés



Vegan



Végétarien



Sans gluten

PRIX EN CHF · SERVICE INCLUS · TVA 8,1%

Entrées

· la suite ·

Tataki de Thon

19.00

Thon mi-cuit mariné au gingembre, laqué aux épices, salade de concombre au wakamé et cacahuètes torréfiées

La fraîcheur de l'océan relevée par des saveurs d'Asie

Tartare de Bœuf façon Thaï

24.00

Bœuf taillé au couteau, subtilement relevé de saveurs asiatiques, câpres, mayonnaise fumée, huile aux herbes et œufs de caille pochés

Le grand classique revisité avec une touche d'évasion

EXISTE EN PLAT, SERVI AVEC DES FRITES MAISON · 32.00

Gravlax de Saumon

26.00

Saumon gravlax maison, pomme verte croquante, concombre, crème acidulée, sorbet à l'aneth, croustillant suédois et pickles d'oignons

Fraîcheur nordique, intense et irrésistible

Toast Skagen

22.00

Crevettes décortiquées, mayonnaise citronnée onctueuse, œuf dur, aneth frais et toasts dorés au beurre

L'incontournable suédois, tout en finesse et gourmandise

PRIX EN CHF · SERVICE INCLUS · TVA 8,1%



NOS PLATS

Plats

Dos de Cabillaud Snacké

 42.00

Déclinaison de choux, épinards à l'ail et petits pois, purée de pommes de terre, pommes Ratte croustillantes, beurre blanc au citron

Un plat frais et parfaitement équilibré

Burrata Crémeuse

 24.00

Ratatouille de légumes du soleil et crumble de parmesan (option sans gluten sur demande)

Fraîcheur, douceur et soleil dans une assiette équilibrée

Gambas Black Tiger

 38.00

Gambas rôties, spaghettis de légumes, tomates confites, herbes parfumées et zestes de citron, bisque perlée au galanga et à la citronnelle

Une assiette iodée, fraîche et parfumée



Végétarien



Sans gluten

PRIX EN CHF · SERVICE INCLUS · TVA 8,1%

Plats

· la suite ·

Poitrine de Porc Confite 12h

32.00

Laquée aux épices douces, purée de maïs, jardin de légumes, jus corsé et chips de polenta croustillante

Générosité, fondant et équilibre à chaque bouchée

Ballottine de Volaille

31.00

Poulet farci au pesto maison et olives Taggiasche, purée de pommes de terre, jardin de légumes et sauce poulet

Un plat savoureux et délicat

Filet de Bœuf

59.00

Purée de pommes de terre, pommes dauphines et légumes de saison, beurre béarnaise et jus infusé au serpolet

Gourmand et raffiné

PRIX EN CHF · SERVICE INCLUS · TVA 8,1%



LA MAISON

Signatures

Pensez à demander nos suggestions de saison

Schnitzel façon Gourmet

39.00

Escalope de veau croustillante, sauce tartare, anchois et câpres, petits pois à la française, carottes fondantes et champignons en persillade

Une assiette bistronomique gourmande et équilibrée

Meatballs Suédoises

31.00

Boulettes de viande, onctueuse purée de pommes de terre maison, sauce brune crémeuse, aïelles rouges et concombres marinés à la suédoise

Un incontournable gourmand et réconfortant

SUPPLÉMENT + 2 BOULETTES · 9.00

César Blonde

29.00

Jeunes pousses croquantes, tendres morceaux de poulet aux épices douces, bacon croustillant, copeaux de parmesan et sauce César aux anchois

La signature César de la maison

PRIX EN CHF · SERVICE INCLUS · TVA 8,1%



À CÔTÉ

Accompagnements

Les après-midi, demandez notre carte à grignoter

Pommes Dauphines

Fumées aux herbes sauvages

9.00

Purée de Pommes de Terre

Onctueuse, douce et réconfortante

9.00

Frites Maison

Croustillantes et dorées, mayonnaise fumée

9.00

Ratatouille

Mijoté de légumes méditerranéens confits

9.00

Déclinaison de Légumes

Sélection de légumes de saison

9.00

Salade Verte aux Herbes

Vinaigrette maison légère et fraîche

6.00

Corbeille de Pains Suédois

Assortiment de pains suédois traditionnels

4.00



Vegan



Végétarien

PRIX EN CHF · SERVICE INCLUS · TVA 8,1%



DOUCEURS

Desserts

Chocolat & Caramel

14.00

Ganache chocolat noir, ganache chocolat blanc à la fève tonka, caramel beurre salé et tuiles croustillantes au cacao

Un dessert intense et gourmand

Tartelette Citron Meringuée

12.00

Crème de citron onctueuse, meringue caramélisée et sorbet au yuzu

La fraîcheur acidulée sublimée par une douceur aérienne

Pavlova aux Fruits Rouges

12.00

Meringue croquante, fruits rouges, double crème onctueuse et sorbet fruits rouges, agrumes et citron

L'incontournable douceur de l'été

PRIX EN CHF · SERVICE INCLUS · TVA 8,1%



GLACÉ

Coupes Glacées

Coupe Liégeoise

14.00

Chocolat, caramel ou café, glace artisanale et chantilly maison

Simplement irrésistible

Coupe Danemark

14.00

Glace vanille artisanale, chocolat chaud et chantilly maison légère

Le grand classique qui fait l'unanimité

Coupe Colonel

16.00

Sorbet citron relevé d'une généreuse touche de vodka

Un classique intemporel

Alpine Spirit

16.00

Coupe glacée Williamine ou Abricotine

Un souffle du Valais dans chaque cuillère

Glaces & Sorbets

4.00

Vanille · Chocolat · Café · Caramel · Pistache · Coco · Fraise · Abricot ·
Poire · Citron

La boule, à composer selon votre envie

SUPPLÉMENT CHANTILLY MAISON · 2.00

PRIX EN CHF · SERVICE INCLUS · TVA 8,1%



LES PETITS

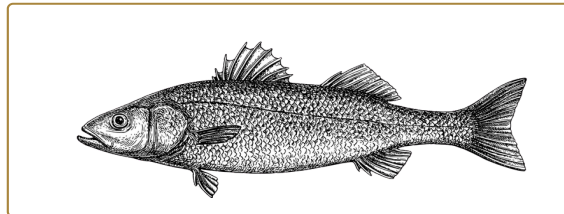
Menu Enfants

Boulettes Suédoises

18.00

Boulettes de viande moelleuses, purée de pommes de terre maison et légumes de saison, jus délicatement parfumé

Une assiette douce et réconfortante



Cabillaud des Gourmets

18.00

Cabillaud fondant, purée de pommes de terre et légumes de saison colorés

Une assiette délicate et pleine de douceur

Chaise enfant disponible sur demande

PRIX EN CHF · SERVICE INCLUS · TVA 8,1%



À BIENTÔT

Merci

La Terrasse Blonde · Verbier

027 565 20 10
bookblonde@verbier.ch

*Découvrez notre bibliothèque à partager : choisissez un livre à
emporter, ou laissez le vôtre pour prolonger l'histoire.*

BRASSERIE NORDIQUE & BISTRONOMIE