

LES ENTRÉES

TERRINE DE CAMPAGNE MAISON ...18.-
La recette de Gilbert - Housemade paté

FOIE GRAS MAISON ...28.-
Terrine de foie gras de canard
des Landes mi-cuit, pain aux fruits secs
Housemade duck foie gras

SOUPE DE LÉGUMES ...9.-
Soup of the day

SOUPE À L'OIGNON ...12.-
Au fond de veau maison,
croûtons gratinés au fromage
Oignon soup with cheese croûtons

LES TARTARES

Nos tartares sont servis avec
toasts, frites et salade mêlée
Our tartares are served with
toasts, french fries & a mixed
salad

TARTARE CLASSIQUE ...30.-
Boeuf 150g coupé au couteau
Beef tartare 150g

TARTARE DU MOMENT ...32.-
Demandez la suggestion
Chef's tartare. Ask your waiter!

CHARCUTERIE FROMAGE



	petite	grande
VIANDE SÉCHÉE Cured beef	18.-	28.-
ASSIETTE VALAISANNE Cheese and cured meat	18.-	28.-
JAMBON CRU Cured ham	17.-	27.-
FROMAGES Mixed cheese	7.-	16.-

SALADE D'HIVER

SALADE RIPAILLE ...27.-
Salade de crudités, croûtons
à l'ail, terrine de campagne
et charcuterie de la Vallée,
fromage d'alpage et lardons
Mixed salad with garlic
croûtons, homemade paté
and local cured meat,
cheese and diced bacon

VIANDES ET SPÉCIALITÉ

LA PIÈCE DE BOEUF DU BOUCHER ...39.-
Pièce de boeuf grillée à la plancha servie avec frites ou rösti, légumes, salade verte.
Sauce à choix: beurre «Café du Nord», bleuchâtel ou échalotes

Butcher's choice of beef served with röstis or french fries, veggies and a green salad.
Choice of sauces: homemade herbed butter, shallot, or Swiss cow bluecheese sauce

TRAVERS DE COCHON ...36.-
Travers de cochon braisé en basse température à la bière brune
servi avec pommes dauphines maison, légumes et salade verte.

Pork ribs braised at low temperature with dark beer, served with pomme dauphine,
veggies and a green salad

LE PLAT MIJOTÉ ...36.-
Plat mijoté en sauce. Souvenir de recettes de famille... Special stew. Ask your waiter

RÖSTI TONTON MARCEL ...33.-
Atriaux et saucisse de porc de Marcel, rösti, petits légumes et salade verte
Uncle Marcel's pork sausage and atriaux (pork liver)
served with rösti or french fries, veggies and a green salad

LES FROMAGES

CROÛTE AU FROMAGE ...18.-
avec jambon ou oeuf ...19.-
avec jambon et oeuf ...21.-
Melted alpine cheese on toast ...18.-
with ham or an egg ...19.-
with ham and egg ...20.-

Demandez sans lard
Ask without bacon **RÖSTI VALAISAN ...27.-**
Rösti de pommes de terre et oignons,
fromage à raclette, oeuf au plat,
lard grillé et salade verte
Rösti with raclette cheese, egg,
bacon and a green salad

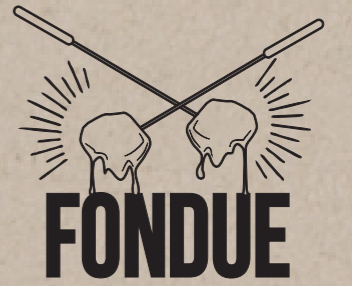
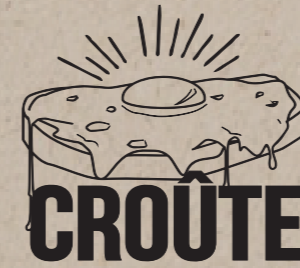
*Fondues et raclettes sont encore
meilleures accompagnées d'une
assiette de charcuterie
*Cheese fondue and raclette are even
better with a plate of cured meat

RÖSTI FRAÎCHEUR ...22.-
Rösti de pommes de terre et oignons,
salade verte et crudités de saison
avec oeuf...23,50
avec fromage à raclette...25.-
Plain rösti served with a mixed salad
with an egg ...23,50
with raclette cheese ...25.-

CRUMBLE DE BLEUCHÂTEL ...26.-
Cassolette de légumes de saison,
fromage bleu de Neuchâtel, crumble de
noisettes et noix torréfiées, salade mêlée
Hazelnut and nut crumble on top of
roasted seasonal veggies with Swiss
cow bluecheese and a mixed salad

Plat végétarien
Vegetarian food

METS AUX LÉGUMES



50% vacherin | 50% gruyère

FONDUE MOITIÉ MOITIÉ ...25.-
Cheese fondue

FONDUE TOMATE ...26.-
servie avec des pommes de terre
Cheese fondue with tomato sauce,
served with boiled potatoes

FONDUE DU MOMENT ...28.-
Chef's fondue. Ask your waiter!



LA RACLETTE ...29.- / pers.
Alpage de la Caux, Famille Gillibert,
Servie avec pommes de terre,
cornichons et oignons.
A discrétion. Minimum 2 pers.

Raclette cheese from Champéry,
served with boiled potatoes,
onions & pickles. Minimum 2 pers.

LA TRUITE

Truite de Champéry

FILET DE TRUITE ...28.-
Truite de Champéry snackée au
curcuma, chips à l'ail des ours,
risotto d'orge perlé du Domaine
de la Perolle à Aigle
Filet of trout, snacked in curcuma,
served with local pearled barley and
wild garlic chips

LES DESSERTS

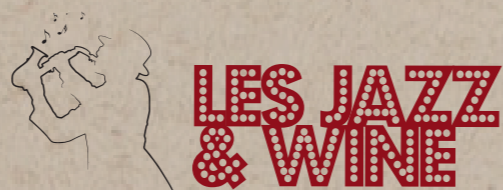
- TARTE DE SAISON...8.-
Housemade tart
- CRÈME BRÛLÉE ...10.-
Crème brûlée
- ÎLE FLOTTANTE ...9.-
Floating island
- MERINGUE CRÈME DOUBLE ...11.-
Avec glace vanille - With Ice cream ...14.-
- AUTOUR DU CHOCOLAT...14.-
Chocolate dessert. Ask your waiter
- CAFÉ GOURMAND ...13.-
Café gourmand

GLACES DES ALPES

- SORBET ARROSÉ À CHOIX ...12.-
Selection of sorbet and eaux-de-vie
- BOULE DE GLACE ...3.-
Ice scoop
- VANILLE Vanilla CHOCOLAT Chocolate
- FRAISE Strawberry CAFÉ Coffee
- CARAMEL AU BEURRE SALÉ Salted caramel
- CITRON Lemon MANGUE Mango
- POIRE Pear ABRICOT Apricot

POUR LES KIDS

- CROUSTI POULET ...14.-
Filet de poulet suisse pané
frites, légumes ou purée de légumes
Chicken breast served with french fries,
veggies or veggies purée
- BABY CROÛTE FROMAGE ...12.-
Avec oeuf ou jambon | with egg or ham ...13,5
complète | egg and ham ...15.-
- MINI RÖSTI VALAISAN ...17.-
Rösti de pommes de terre et oignons,
fromage à raclette, oeuf au plat, lard grillé
Rösti with raclette cheese, egg and bacon



1er Jazz & Wine de l'année!
Un encaveur et un groupe de musique
le 7 avril de 18h30 à 22h30

LES DIMANCHES

DJ SET AU BAR LOUNGE À L'ÉTAGE

GUTS 08.01
GOOD VIBES | PURA VIDA

22.01 **EMILE OMAR**
TROPICAL CARAÏBES | COMPAS & RHUM

YOSHI meet 05.02
HIP-HOP MOMO SOAP

05.03 **DJ SUSPECT** HIP-HOP
OLD SCHOOL

Julien
LEBRUN 19.03
WORLD WIDE MUSIC

**LE COCHON
DANS LA VIGNE**

VINS
TERRINES
CHARCUTERIES
PLATS MIJOTÉS AVEC AMOUR
Un cadeau à offrir...
Un apéro de dernière minute...
Envie de se faire plaisir...
Vous trouverez sûrement votre
bonheur dans cette boutique.
Ouverture sur demande.

Au Café du Nord, nous veillons à être
plaines fertiles du Rhône, de l'alpage
du Domaine de la Perrole à Aigle
marché hebdomadaire en terrasse.
propices à la cueillette et la mon-
L'hiver, les fromages sont affinés à
convivialité et les légumes et les
affronter le froid et dévaler les
d'atouts qui aident à la création de
quête des circuits courts. Les
produits de la mer sont très rares,
pêche raisonnée. La viande est le plus
nationale. Nous faisons le maximum
le sourire d'un joli moment partagé à



proche des montagnes et des forêts, des
et de la vigne. L'été, légumes et fruits
sont étalés en abondance lors d'un
Les herbes et champignons sont
tagne nous invite à l'exploration.
point, la fondue se partage avec
fruits d'hiver sont riches pour
pentes de la région! Autant
nos plats au quotidien et à la
exceptions de la provenance de
nous sommes très attentifs à la
souvent de Champéry, régionale ou
pour perpétuer le plaisir de recevoir et
table. Bon appétit! Aurélie et Antoine