



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 tomme vaudoise de La Venoge tiède sur son feuilleté et ses crudités fraîches	20.-
La bûche de chèvre gratinée sur sa galette et sa ronde de crudités	20.-
La part de tarte aux pommes faite maison et sa chouquette de chantilly	5.-
Le beignet tiède à la fleur d'oranger saupoudré de sucre glace	3.50

Carte ETE

Filets de perches au beurre citronné, frites maison. Entrée : salade de saison	32.-
La croûte forestière et morilles à la crème et ses mouillettes gratinées	24.-
L'assiette de roastbeef (froid) d'entrecôte, sauce tartare, frites et salade	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	28.-
Menu 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.