



La Croix de Culet

PANORAMIC SWITZERLAND

RESTAURANT



M E N U

CARTE CROIX DE CULET

DEMANDEZ NOTRE CARTE DES VINS ET NOS CRUS AU VERRE

THE
IMPORTER
COLLECTION

NOS BIÈRES À LA PRESSION % IBU 25CL / 50CL

Peroni Nastro Azzurro bière blonde	5.1%		4,5	8.-
Grolsch bière blanche	5.1%		5,5	10.-
Fuller's IPA indian pale ale	5.3%		5,5	10.-
Paix Dieu bière d'abbaye	6%		5,5	10.-

NOS BIÈRES BOUTEILLES % IBU 33CL

Peroni Nastro Azzurro	5.1%		6.-
Peroni Nastro Azzurro 0.0%	0%		6.-
Asahi Super Dry	5%		7.-
Bière artisanale blonde de Champéry	5,2%		8.-
Bière artisanale à la gentiane de Champéry	5,2%		8.-

PLANCHETTE APÉRO À PARTAGER

Hummus, tapenade, charcuterie du val d'illiez, sélection de fromages, terrine de foie gras, rillette de poisson, mini burger de tartare de boeuf...

Petite 29.- / Grande 53.-

Royale de 15h 120.-
(à partager pour l'après-ski)

CHARCUTERIE DE VAL D'ILLIEZ PETITE / GRANDE

Assiette valaisanne	18.-	28.-
Viande séchée	19.-	29.-
Coppa	18.-	28.-

ENTRÉES

Salade verte 	7.-
Salade mêlée 	9.-
Soupe du jour 	14.-
fromage, croutons	
Fois gras poêlé	27.-
tatin de pomme et céleri, réduction vinaigre de framboise, jeune mesclun	
Œuf parfait 	18.-
mousseline de courge, poêlée de champignons, noisettes torréfiées	
Tartare de bar saveur d'Asie	24.-
salade de fenouil, sorbet poivrons, coulis de coriandre	
La Burratina 	19.-
légumes confits, sauce vierge provençale	

PLATS

Shortribs de bœuf 300gr (asado gaucho) cuit basse température pendant 18 heures	38.-
jus de cuisson réduit, pommes de terre grenailles, petits légumes glacés.	
Tartare de bœuf	36.-
frites, salade verte et toast	
Saucisse à rôtir 250gr, artisanale de Val d'illiez	28.-
jus de rôti, purée de pommes de terre au beurre, salade verte	
Parmentier d'agneau de la Croix de Culet	31.-
épaule d'agneau confite aux épices, purée de pommes de terre	

Dos de "Skrei" (cabillaud d'hiver norvégien)	39.-
mousseline de céleri, émulsion estragon, petits légumes glacés, pommes de terre grenailles	

Tartare de bar aux saveurs d'Asie	36.-
salade de fenouil acidulée, sorbet poivron rouge confit, coulis de coriandre, frites	

Dahl de lentilles corail 	27.-
salade de germe de mung et poids gourmands, ras-el-hanout	

Salade César	27.-
laitue romaine, œuf dur, poulet pané, croûtons, parmesan, tomates confites, sauce césar	

COTÉ FROMAGE

Vacherin Mont D'or AOP "HAUSER" 640gr (seul ou à deux)	59.-
charcuterie, pommes de terre, salade verte	
Fondue moitié-moitié	26.-
Fondue aux bolets	28.-
Fondue aux herbes	27.-
Fondue à la moutarde	27.-
Portion de pommes de terre	7.-

DESSERTS

Tarte du jour	10.-
Tiramisu classique	13.-
Meringue crème double de gruyère	12.-
Les cookies du chef	14.-
Caramel beurre salé	
Crème brûlée	12.-
Poire pochée	14.-
sauce chocolat	
Coupe Danemark	12.-
glace vanille, sauce chocolat, chantilly	
Boule de glace et sorbet au choix	4.-
vanille, chocolat, pistache, fraise, rhum-raisin, stracciatella, citron, poire, abricot, cassis, caramel, café, prune	
Supp. chantilly	1.50

MENU ENFANTS

Nuggets, frites	16.-
Petite saucisse à rôtir, purée de pomme de terre	18.-

Portion de frites	8.-
-------------------	-----

 Vegan
 Végétarien

Information et réservation au **024 479 23 34**.

Ne loupez pas nos après-skis tous les jours dès 15 heures jusqu'à 17h30 du dimanche au jeudi et jusqu'à 19h30 les vendredis et samedis

Sur demande nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.

PROVENANCES

 Suisse	 Champéry	 Suisse	 Suisse	 Selon arrivage	 Val d'illiez	 Suisse
--	--	--	--	---	---	--

THE IMPORTER COLLECTION



CROIX DE CULET

**41.90°N
12.49°E**

PERONI
ITALIA

PERONI

DON'T DRINK AND DRIVE www.aboutacool.com

INSTAGRAM



@croixdeculet



@redchampery



La Croix de Culet

PANORAMIC SWITZERLAND

RESTAURANT



M E N U

CROIX DE CULET

PLEASE ASK FOR OUR WINE LIST AND OUR WINES BY THE GLASS

THE IMPORTER COLLECTION

OUR DRAFT BEERS	%	IBU	25CL / 50CL
Peroni Nastro Azzurro lager	5.1%	    	4,5 8.-
Grolsch blanche	5.1%	    	5,5 10.-
Fuller's IPA indian pale ale	5.3%	    	5,5 10.-
Paix Dieu abbey beer	6%		5,5 10.-

OUR BOTTLED BEERS	%	IBU	33CL
Peroni Nastro Azzurro	5.1%	    	6.-
Peroni Nastro Azzurro 0.0%	0%	    	6.-
Asahi Super Dry	5%	    	7.-
Craft lager from Champéry	5,2%	    	8.-
Craft beer with gentiane from Champéry	5,2%	    	8.-

APÉRO PLATE TO SHARE: FOR 2

Hummus, tapenade, charcuterie from val d'illiez, cheese selection, terrine de foie gras, fish rillette, mini burger of beef tartare...

Small 29.- / Large 53.-

Royal from 15:00 120.-
(to share for Après-Ski)

CHARCUTERIE FROM VAL D'ILLIEZ

	SMALL	LARGE
Valaisanne plate	18.-	28.-
Dried meat	19.-	29.-
Coppa	18.-	28.-

STARTERS

Green salad		7.-
Mixed salad		9.-
Soup of the day		14.-
Fois gras poêlé		27.-
apple and celery, raspberry vinegar, mesclun		
Œuf parfait		18.-
squash mousseline, mushrooms, hazelnuts		
Sea bass tartare Asian flavor		24.-
fennel salad, pepper sorbet, coriander coulis		
La Burratina		19.-
candier vegetables, vierge sauce of provence		

MAIN DISHES

Beef Shortribs 300gr (asado gaucha) 18 hours long cooked	38.-
jus réduit, grenailles potatoes, vegetables	
Beef tartare	36.-
fries, green salad and toast	
Roast sausage 250gr, artisanal from Val d'illiez	28.-
jus, potato purée	
Lamb Parmentier of the Croix de Culet	31.-
lamb shoulder confit of epices, potato purée	
Dos de "Skrei" (Norwegian Winter Cod)	39.-
celery purée, tarragon émulsion, grenailles potatoes	
Sea bass tartare Asian flavor	36.-
fennel salad, pepper sorbet, coriander coulis, fries	
Coral Lentils dahl	 27.-
snow peas and bean sprout salad, ras-el-hanout	
Caesar salad	27.-
lettuce, hard-boiled egg, chicken, croûtons, parmesan, dried tomatoes, caesar sauce	

CHEESE SIDES

Vacherin Mont D'or AOP "HAUSER" 640gr (for one or two)	59.-
charcuterie, potatoes, green salad	
Fondue moitié-moitié	26.-
Mushroom fondue	28.-
Herb fondue	27.-
Mustard fondue	27.-
Portion of potatoes	7.-

ORIGIN



DESSERTS

Tarte of the day	10.-
Classic Tiramisu	13.-
Meringue double cream from gruyère	12.-
The chef's cookies	14.-
caramel salty butter	
Crème brûlée	12.-
vanilla from Madagascar	
Poached pear	14.-
chocolate sauce	
Coupe Danemark	12.-
vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream	
Scoop of ice cream / sorbet of your choice	4.-
vanilla, chocolate, pistachio, strawberry, rum-raisin, stracciatella, lemon, pear, apricot, blackcurrant, caramel, coffee, plum	
Extra whipped cream	1.50

CHILDREN'S MENU

Nuggets, fries	16.-
Small roast sausage, potato purée	16.-
Portion of fries	8.-



Information and reservations: **024 479 23 34.**

Don't miss our après-ski every day from 3 p.m. to 5:30 p.m. from Sunday to Thursday, and until 7:30 p.m. on Fridays and Saturdays.

For any allergies or intolerances, please ask our team.

THE IMPORTER COLLECTION



CROIX DE CULET

**41.90°N
12.49°E**

PERONI
ITALIA

PERONI

DON'T DRINK AND DRIVE www.aboutacool.com

INSTAGRAM



@croixdeculet



@redchampéry