

Carte de menu

Bienvenue au Café de Barry

Chaque jour, le chef et son équipe travaillent en étroite collaboration avec nos fournisseurs pour vous proposer les meilleurs produits. Le choix de producteurs, souvent locaux et passionnés par leur métier, nous permet de mettre en valeur le terroir valaisan.

Tous nos plats sont élaborés à partir de produits bruts, frais et entièrement transformés sur place. Cette volonté de vous offrir une cuisine généreuse et authentique guide notre démarche au quotidien.

Votre satisfaction est notre priorité – nous sommes à l'écoute de vos remarques et suggestions, et nous vous souhaitons un agréable moment au Café de Barry.

En cas d'allergies, merci d'en informer notre équipe de service, qui se fera un plaisir de vous conseiller.

Bon appétit!



Nos entrées & salades

Salade verte Mélange de feuilles, graines torréfiées, vinaigrette maison	CHF 7.50
Salade mêlée	CHF 9.50
Mélange de feuilles & légumes croquants, graines torréfiées, vinaigrette maison	
Planchette	CHF 18.00
Assortiment de charcuteries de notre pays,	CHF 33.00
fromage du Valais et pain de seigle	
Crème de champignons des bois	CHF 19.00
Mascarpone aux piments d'Espelette	
Salade de chèvre chaud	CHF 24.00
Toast de chèvre gratiné au miel, lard sec, vinaigrette maison, noix	
Terrine de foie gras maison	CHF 22.00
A la liqueur du Gd-St-Bernard	



Nos viandes & poissons

Tartare de bœuf & moelle Servis dans son os, viande & moelle de bœuf, échalote, moutarde, persil, cornichons, condiment wasabi, pain grillé & pommes frites	CHF 38.00
Tartare de bœuf à l'italienne Viande de bœuf, caprons, copeaux de Grana Padano, roquette échalote, cornichons, tomates séchées pain grillé & pommes frites	CHF 36.00
Entrecôte de bœuf 200 gr Servi avec Café de Paris maison Pommes frites, légumes du moment	CHF 45.00
Choucroute de Champex Cochonaille du pays Pommes de terre vapeur au beurre	CHF 32.00
Ballotine de poulet Farcis aux senteurs d'estragon du jardin Légumes du marché & pommes grenailles	CHF 32.00
Filet de truite des Fjords Crème de bacon et balsamique Poêlée d'artichauts, câprons et pommes grenailles	CHF 42.00
Gnocchi maison Champignons sautés, pignons, émulsion d'oignon	CHF 27.00



Notre terroir

Fondue valaisanne (dès 2 pers.) Mélange mis au point par Simon Tornay dans les caves de la Laiterie d'Orsières	CHF 26.00 par pers.
Fondue moitié-moitié (dès 2 pers.) Savant équilibre entre Gruyère et Vacherin	CHF 24.00 par pers.
par Damien Reamy de la Laiterie de Corbières	
Fondue Barry (dès 2 pers.)	CHF 26.00
Subtile mélange de fromages valaisans et d'herbes du Grand-St-Bernard	par pers.
Tartiflette « La Bâtiaz » Pommes de terre, oignons, lardons, le tout gratiné de Tomme La Bâtiaz	CHF 27.00



Nos desserts

Tarte aux pommes ou myrtilles Dégustez notre tarte 100% maison garnie de sa crème d'amande	CHF 8.50
Tiramisu maison Retrouvez l'authentique Tiramisu à l'italienne d'Andreas	CHF 10.00
Café gourmand Assortiment de 4 petites mignardises, accompagnées d'un café ou thé	CHF 12.00
Crème brûlée à la courge Aux épices de pain d'épices & orange	CHF 11.00
Meringues crème double Meringues d'Angello Rime, crème double de la Gruyère	CHF 12.00



Pour les petits aventuriers (jusqu'à 12 ans)

Steak haché Steak haché pur bœuf, salade de carottes, pommes frites	CHF 16.00
Pâtes à la tomate Pâtes du jour, sauce tomate maison	CHF 12.00
Nuggets Filets de poulet panés frits, salade de carottes, pommes frites	CHF 16.00
Filet de dorade Filet de dorade à la plancha, citron, salade de carottes, pommes frites	CHF 17.00

Les plats pour les enfants sont servis avec un sirop de 2,5dl dans un verre souvenir sur demande

Nous déclinons toute responsabilité en cas d'accident. Les enfants restent sous la responsabilité de leurs parents au sein du restaurant.

Bœuf : Suisse, Allemagne

Veau : Suisse Poulet : Suisse Nugget : Pologne Charcuterie : Suisse

Agneau: Nouvelle Zélande

Porc : Suisse Truite : Fjords Dorade : Grèce

Pommes: Ferme du Gd-St-Bernard

Fromage : Laiterie Orsières, Corbières Martigny Pain : Boulangerie « Au Croissant de Lune »

