

Au Café du Nord, nous veillons à être proches des montagnes, forêts, plaines fertiles du Rhône, de l'alpage et de la vigne. L'été, légumes et fruits du Domaine de la Perrole à Aigle sont étalés en abondance lors d'un marché hebdomadaire en terrasse. Les herbes alpines et les champignons sont propices à la cueillette et la montagne nous invite à toujours plus d'exploration. L'hiver, les fromages sont affinés à point, la fondue se partage avec convivialité, les produits de saison sont riches pour affronter le froid et dévaler les pentes des massifs de la région.



Autant d'atouts qui aident à la création de nos plats au quotidien, aux approvisionnements responsables et à la quête des circuits courts. Exceptionnellement, nous pouvons proposer des produits de la mer, toujours issus d'une pêche raisonnée. La viande est le plus souvent de Champéry, régionale ou nationale. Toute l'année, nous avons pour habitude d'organiser des événements. A l'étage, le bar lounge, spot de l'apéro l'hiver, sera apprécié des mélomanes et des bons vivants. Bon appétit !

L'équipe du Café du Nord

LES ENTRÉES

TERRINE DE FOIE GRAS MAISON 28.-

Canard des Landes mi-cuit
Housemade duck foie gras



POTAGE DU MOMENT 12.-

Soup of the day

SOUPE À L'OIGNON 14.-

Au fond de veau maison, croûtons gratinés au fromage
Oignon soup with cheese croûtons



SALADE D'HIVER entrée 16.- / plat 25.-

Salade verte, endives, patate douce rôtie, choux rouge,
noix de cajou, fromage bleu de Grangeneuve et vinaigrette au miel
Green salad, endives, roasted sweet potato, red cabbage,
cashew nuts, Grangeneuve blue cheese and honey vinaigrette



SALADE VERTE ou MÊLÉE 8.- / 11.-

Green or mixed salad

LA CHARCUTERIE DE LA VALLÉE

Boucherie Gex-Collet à Val-d'Illiez

VIANDE SÉCHÉE la petite 18.- la grande 28.-

Cured meat

ASSIETTE VALAISANNE la petite 18.- la grande 28.-

Cheese and cured meat

JAMBON CRU ou COPPA la petite 17.- la grande 27.-

Cured ham or coppa

LE COIN FROMAGE

FONDUE MOITIÉ-MOITIÉ 26.-

Servie avec du pain
Cheese fondue served with bread



FONDUE À LA TOMATE 28.-

Servie avec des pommes de terre
Cheese fondue with tomato sauce
served with boiled potatoes



FONDUE DU MOMENT 28.-

Special fondue



Demandez
sans lard
Ask without
bacon

RÖSTI VALAISAN 28.-

Rösti de pommes de terre et oignons, fromage à raclette,
œuf au plat, lard grillé et salade verte
Rösti with raclette cheese, egg, bacon and a green salad



CROÛTE AU FROMAGE 19.-

avec jambon ou œuf 21.-
avec jambon et œuf 22.-
Melted alpine cheese on toast 19.-
with ham or an egg 21.-
with ham and egg 22.-



LA RACLETTE 29.- / pers.

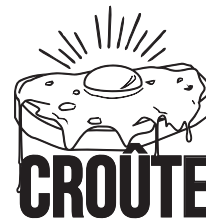
Alpage de la Caux - Famille Gillabert - Champéry
Dès 4 personnes. Uniquement sur réservation.
servie à discrétion avec pommes de terre, cornichons et oignons
Raclette cheese served with boiled potatoes, onions & pickles.
Reservations required. 4 people minimum

LES SOIRÉES RACLETTE

Tous les mercredis soirs. Every wednesday evening.



50% vacherin | 50% gruyère



VIANDES ET SPÉCIALITÉS

LE BOUCHER 41.-

Faux-filet de boeuf à la plancha servi avec frites ou rösti et petits légumes
Sauce à choix: beurre «Café du Nord», poivre ou échalotes
Grilled beef sirloin served with french fries or rösti.
Choice of homemade sauces: herbed butter, pepper or shallot

RÖSTI TONTON MARCEL 33.-

Atriaux (foie et viande de porc) et saucisse de porc de Marcel,
dans son jus de cuisson. Servi avec rösti et petits légumes
Uncle Marcel's pork sausage and liver, served with rösti and veggies



LE PLAT MIJOTÉ

Souvenir de nos recettes de famille.
Stew of the day

TRAVERS DE COCHON 36.-

Travers de cochon braisé en basse température,
à la bière brune locale, pommes frites et légumes glacés
Pork ribs braised at low temperature, with local dark beer,
French fries and glazed vegetables

LES TARTARES

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



TARTARE DE BOEUF 30.-

150g coupé au couteau
Beef tartare 150g

TARTARE DU MOMENT 32.-

Chef's tartare

METS AUX LÉGUMES ET POISSON



RÖSTI FRAÎCHEUR 22.-

Rösti de pommes de terre / oignons salade, crudités de saison

Avec oeuf 24.-

Avec fromage à raclette 25.-

Plain rösti served with a mixed salad

With an egg 24.-

With raclette cheese 25.-



RISOTTO DE RIZ SUISSE 29.-

Risotto aux légumes de saison

et au vieux fromage de brebis de l'Alpage de la Pierre

Swiss rice risotto with seasonal vegetables

and old sheep cheese from Alpage de la Pierre



POISSON DU MOMENT

Poisson des rivières de la vallée, des grands lacs suisses

ou des côtes européennes

Fish from local river, swiss lake or european coasts

POUR LES ENFANTS

CROUSTI POULET 14.-

Filet de poulet suisse pané servi avec frites, légumes ou purée de légumes

Fried chicken breast served with french fries, veggies or veggies purée

BABY CROÛTE FROMAGE 12.-

Avec oeuf ou jambon | with an egg or ham 13,5

complète | with an 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, an egg and bacon

LES DESSERTS



TARTE DU CHEF 9.-

Supplément glace 4.-

Recette du chef, une crème prise à la bretonne

CRÈME BRÛLÉE 11.-

Aromatisée à la fève Tonka

Flavoured with Tonka Bean

MERINGUE CRÈME DOUBLE 11.-

Avec glace with ice cream 14.-



LE CHOCOLAT ...14.-

Création changeante autour du chocolat

Chocolate dessert. Ask your waiter !

ÎLE FLOTTANTE 9.-

Flotting island

SORBET ARROSÉ À CHOIX 12.-

Selection of sorbet and eaux-de-vie

BOULE DE GLACE 4.-

Ice scoop. Extra Chantilly 1,50

GLACES DES ALPES[®]

VANILLE VANILLA

CHOCOLAT CHOCOLATE

FRAISE STRAWBERRY

CAFÉ COFFEE

CARAMEL BEURRE SALÉ

SALTED CARAMEL

ABRICOT APRICOT

POIRE PEAR

MANGUE MANGO

CITRON LEMON

Prix en CHF. All prices are in CHF.

Poisson | Fish Switzerland, France

Viande | Meat Champéry, Val-d'Illicz, Switzerland, France

Allergique ? Notre équipe est à votre écoute !

In case of allergies and dietary requirements,

please tell your waiter before ordering