

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.-

Voir page des suggestions.
Soup of the day. See the suggestions page

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 et chou fleur rôtis, pommes,
noix, fromage bleu de Grangeneuve et vinaigrette au miel
Green salad, endives, roasted sweet potato and cauliflower, red cabbage,
apple, 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'Illicz

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

Cured meat

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

Cheese and cured meat

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

Cured ham

COPPA la petite 17.- la grande 27.-

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.-

Voir page des suggestions.

Special fondue. See the suggestions page.



RÖSTI VALAISAN 28.-

Rösti de pommes de terre et oignons, fromage à raclette, œuf au plat, lard grillé

Rösti with raclette cheese, egg, bacon

Demandez
sans lard
Ask without
bacon



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.-

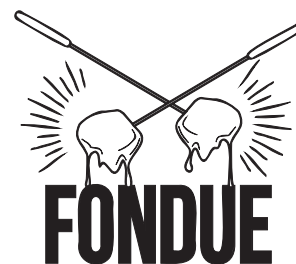
LA RACLETTE 29.- / pers.

Alpage de la Caux - Famille Gillabert - Champéry

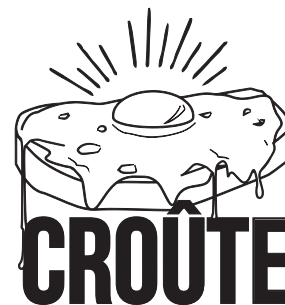
Raclette à discrétion, sur réservation, 2 personnes minimum.

Servie avec pommes de terre, cornichons et oignons

Raclette cheese served with boiled potatoes,
onions & pickles. Only with reservation, for 2 people minimum.



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. Voir page des suggestions
Stew of the day. See the suggestions page

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 mêlée
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.-

Voir page des suggestions.
Chef's tartare. See the suggestions page.

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. Voir page des suggestions.

Fish from local river, swiss lake or european coasts. See the suggestions page

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

Crème brûlée flavoured with Tonka Bean

MERINGUE CRÈME DOUBLE 11.-

Avec glace with ice cream 14.-



LE CHOCOLAT ...14.-

Création changeante autour du chocolat.

Voir page des suggestions.

Chocolate dessert. See the suggestions page

ÎLE FLOTTANTE 9.-

Floating island

SORBET ARROSÉ AU 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

LE BAR LOUNGE

Cet hiver, nous proposons les «Comptoirs Sonores»: une programmation de concerts et dj set éclectiques pour des échanges musicaux de tous horizons ! Le point de rencontre des mélomanes...

EDWIN ZEEBRA jeudi 19/12

GUTS mercredi 25/12

MAMBO CHIC dimanche 05/01

LOS HERMANOS DEL ALMA jeudi 06/02

THAÏS DIARRA jeudi 13/02

BLOQUE GUARAPO jeudi 20/02

FREAKISTAN & CHYLORAMA samedi 22/02

ERNEST IKWANGA jeudi 27/02

PLANACH' FESTIVAL 07, 08, 09 mars



LES CHAMBRES D'HÔTES

FLOCON Double standard 18m² - Lit double

CERF Double supérieur 26m² - Lit double et canapé-lit

OURS Double supérieur 26m² - Lit double

NEIGES ÉTOILÉES Suite de 70m² - Jacuzzi privatif - Salon avec canapé-lit

L'APPARTEMENT Cuisine équipée - 1 Chambre double - 1 Chambre quadruple



RÉSEAU Clients

MOT DE PASSE LeNord2023!