

## PLANCHETTES DE CHARCUTERIE PLATES OF DRIED MEAT

---

**PLANCHETTE MIXTE** 19 / 34  
Viande séchée, jambon fumé, lard sec aux herbes,  
saucisse sèche, fromage de Bagnes  
*A selection of dried meat and cheese*

**PLANCHETTE JAMBON FUMÉ ET VIANDE SÉCHÉE** 19 / 34  
*Half smoked ham and half dried beef*

**PLANCHETTE DE VIANDE SÉCHÉE** 20 / 35  
*Plate of dried beef*

## ENTRÉES / SALADES STARTERS / SALADS

---

**SOUPE DE LÉGUMES** 9  
*Vegetable soup*

**SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE** 11  
*Swiss onion soup with crouton and melted cheese*

**ESCARGOTS AU BEURRE PERSILLÉ** 13 / 26  
*Snails in garlic butter*

**SALADE MÊLÉE** 8 / 20  
Salade Mêlée et crudités  
*Mixed salad and rawness*

**SALADE CAVEAU** 16 / 26  
Salade, viande séchée, lardons, fromage, œufs et croûtons  
*Salad, dried beef, bacon, cheese, eggs and croutons*

**SALADE CÉSAR** 16 / 26  
Laitue romaine, poulet cajun et pain à l'ail  
*Caesar salad, cajun chicken and garlic bread*

**SALADE SEGUIN** 17 / 27  
Salade, chèvre chaud au miel, tomates séchées, olives, pignons  
*Salad, honey goat cheese, sun dried tomatoes, olives, pine nuts*

**SALADE DU CHEF** 18 / 28  
Salade, gambas, gravlax de saumon et panaché de fruits  
*Salad, big prawns, salmon gravlax and fruits mix*

## FONDUES AU FROMAGE CHEESE FONDUES

---

**LA CLASSIQUE** 27  
*The classic*

**AU PIMENT D'ESPELETTE** 29  
*With red chili from Espelette*

**À LA TOMATE** 30  
Servie avec des pommes de terre  
*With tomatoes, served with potatoes*

**AU POIVRE VERT ET COGNAC** 31  
*With green pepper and cognac*

**AUX CHANTERELLES** 32  
*With chanterelles*

**AUX BOLETS** 33  
*With boletus*

**AUX MORILLES** 35  
*With morels*

**AU CHAMPAGNE** 36  
*With champagne*

**AUX TRUFFES** 38  
*With truffles*

**AU CHAMPAGNE ET AUX TRUFFES** 40  
*With champagne and truffles*

## LA RACLETTE AU FROMAGE DE BAGNES / ENTREMONT

---

La raclette est servie à volonté, par personne,  
accompagnée de pommes de terre, oignons et cornichons 37

*Swiss speciality of melted cheese served all you can eat,  
per person, with potatoes, onions and pickles*

**AVEC UNE ASSIETTE DE VIANDE SÉCHÉE** 45  
*With a plate of dried beef*

## VIANDES MEATS

---

**TARTARE DE BŒUF DU CHEF** 33  
*Chef's beef tartare*

**ESCALOPE DE VEAU VIENNOISE** 45  
*Wiener schnitzel, breaded veal cutlet*

**CORDON BLEU DE VEAU DU PATRON** 48  
*Boss's breaded veal cutlet with ham and cheese*

**FILET DE BŒUF GRILLÉ** 47  
Avec son beurre maison (Sauce morille : 5 chf)  
*Grilled beef fillet with house butter (Morel sauce : 5 chf)*

Nos viandes sont accompagnées d'une salade mêlée, de légumes,  
et à choix, de frites, de tagliatelles, ou de gratin dauphinois.  
*Our meats are served with a mixed salad, vegetables,  
and at choice, french fries, pasta, or potato gratin.*

**FONDUE CHINOISE AU BŒUF ET POULET** 45  
À cuire dans son bouillon de légumes maison,  
servie avec une salade mêlée, des frites et diverses sauces  
*Chinese meat fondue with beef and chicken to cook in a  
homemade vegetable broth,  
served with a mixed salad, french fries and various sauces*

**UNIQUEMENT AVEC DU BŒUF** 57  
*Only with beef*

## POUR LES PETITS FOR KIDS

---

**TAGLIATELLES À LA BOLOGNAISE** 16  
*Tagliatelle with meat sauce*

**FILET DE POULET** 16  
Servi avec des frites et des légumes  
*Chicken fillet served with french fries and vegetables*

**MINI STEAK DE BŒUF** 20  
Servi avec des frites et des légumes  
*Small beef steak served with french fries and vegetables*

# BIENVENUE AU CAVEAU

Lieu de convivialité depuis plus de 60 ans

Chère cliente, cher client,

Sur demande, nos collaborateurs vous renseigneront volontiers sur les ingrédients présents dans nos plats qui sont susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances.

L'origine de nos viandes est Suisse, sauf la volaille du Brésil, le saumon d'Alaska et les gambas de l'Océan Indien.

Tous nos prix sont exprimés en francs suisse et par personne.

# *WELCOME TO CAVEAU*

*Place of conviviality for more than 60 years*

*Dear customer,*

*On request, our staff will gladly give you information on ingredients in our dishes that can trigger allergies or intolerances.*

*The origin of our meat is Swiss, except poultry from Brazil, salmon from Alaska and prawns from the Indian Ocean.*

*All our prices are expressed in swiss francs and per person.*