



Barbecue à Table
Spécialités Valaisannes
Viandes sur Pierres

Table Barbecue
Valais Specialties
Hot Stone Meats

Bienvenue




Atmosphère propose un voyage
gourmand au cœur du Valais.

Ici, la ***tradition rencontre la créativité*** autour d'une
cuisine authentique, généreuse et contemporaine.

La carte s'articule comme une promenade à
travers les ***saveurs de la montagne*** :
des fondue valaisannes aux arômes d'alpages,
en passant par la Fondue Mulligan - véritable
expérience culinaire à partager - jusqu'à nos
viandes d'exception, sublimes sur barbecue à
table au charbon de bambou, pour une cuisson
saine, sans fumée et pleine de caractère.

Chaque plat exprime la ***passion du terroir*** et l'art
du feu, dans une ambiance élégante,
chaleureuse et profondément alpine.



Entrées et salades

Salade verte/mêlée 6.- / 8.-

Green/Mixed salad

Salade de chèvre *Goat cheese salad* 22.-

*Vinaigrette noix et miel, fruits secs et oignons/
Vinaigrette with walnuts and honey,
dried fruits, and onions*

Salade l'Atmosphère 24.-

*Légumes en pickles, viande séchée, pain gratiné
à la raclette/Pickled vegetables, dried meat, ra-
clette-gratinated bread.*

Velouté du Moment façon Cappuccino...14.-

*Croûtons aux herbes de montagne/ Croutons
with mountain herbs*

Tartare de Bœuf Classique 28.-

Salade, frites & toasts/Salad, fries & toasts

Tartare de Bœuf à La Truffe 34.-

*Noisettes torréfiées, salade, frites & toast/Roasted
hazelnuts, salad, fries & toast*

Foie gras en ballottine CBT 26.-

*Pommes & Calvados, pain brioché/Apples with
Calvados, brioche bread*

Planchette de charcuterie 19.-/26.-
& fromage

*Viande séchée, jambon cru, lard sec, saucisses à
l'ail, fromage valaisan, pain de seigle/ dried meat,
cured ham, cured bacon, garlic sausages, Valais
cheese, rye bread.*





Spécialités

Fondues de fromage

Fondue Classique **25.-/PP**
Classic Fondue

Fondue à la tomate **25.-/PP**
Tomato Fondue

Aux herbes & Genépi **28.-/PP**
With Herbs & Genépi

À la moutarde à l'ancienne et poire pochée **28.-/PP**
With old-style mustard and poached pear

**Toutes nos fondues sont préparées avec des fromages Moitié-Moitié
(Gruyère AOP et Vacherin Fribourgeois) et sont servies avec pommes de terre,
pain rustique, cornichons et oignons.**

*All our fondues are prepared with Moitié-Moitié cheeses (Gruyère AOP and Vacherin Fribourgeois
and are served with potatoes, rustic bread, pickles, and onions.*

Nos Croûtes

Supplément Raclette **+3.-**
Additional Raclette

Végétarienne **20.-**
Tomates & légumes de saison/ tomatoes & seasonal vegetables

Classique **22.-**
Jambon cuit, œuf & raclette/ cooked ham, egg & raclette



Valaisannes

Nos Rösti

Supplément Raclette
Additional Raclette

+3.-

Végétarien **20.-**
Tomates & légumes de saison/ tomatoes & seasonal vegetables

Montagnarde **24.-**
Lardons, Œuf, raclette, cornichons & oignons/ bacon, egg, raclette, pickles & onions

Biquette **25.-**
Chèvre, jambon cru, pesto à l'ail des ours/ goat cheese, cured ham, wildgarlic Pesto

Les P'tits Chefs

Penne sauce tomate **12.-**
Penne with tomato sauce

Nuggets & frites **12.-**
Nuggets & fries

Poitrine de Poulet **14.-**
Chicken breast



Nos Viandes sur Pierrade

Entrecôte 220g **38.-**

Juteuse et savoureuse, cuite à la perfection pour révéler toute la richesse de ses arômes
Juicy and flavorful, cooked to perfection to reveal all the richness of its aromas

Tournedos de Bœuf **49.-**

Une pièce de bœuf d'exception, saisie sur pierre et servie avec des saveurs nobles et équilibrées
An exceptional cut of beef, seared on hot stone and served with noble, balanced flavours

Magret de Canard **42.-**

Viande savoureuse et tendre, saisie sur pierre chaude, révélant tous ses arômes délicats
Tender and tasty meat, seared on a hot stone to bring out all its delicate aromas

Côte de Bœuf 800g (min. 2 personnes) **55.-/PP**

Qualité supérieure, fondante et juteuse, pour une expérience gustative intense
Premium quality, tender and juicy, for an intense tasting experience

Côte de Cochon **38.-**

Succulente et pleine de saveur, cuite doucement pour un goût riche et authentique
Succulent and full of flavor, slowly cooked for a rich and authentic taste

Toutes nos viandes sont servies avec légumes, frites, jus de viande et beurre maison
All our meats are served with vegetables, fries, meat jus, and homemade butter



Les signatures de la maison

Fondue *Mulligan* **49.- PP**

(min. 2 personnes)

*Découvrez une fondue valaisanne traditionnelle, préparée avec soin
et passion par notre artisan local Daniel Mollier*

Discover a traditional Valaisan fondue, prepared with passion by our local artisan, Daniel Mollier

Black Angus *Burger* **34.- PP**

*Burger de Black Angus, œuf, bacon, raclette & mayonnaise à l'ail
Black Angus burger, egg, bacon, raclette cheese & garlic mayonnaise*

Barbecue à Table

*Grâce au charbon de bambou, la cuisson est stable, sans fumée ni odeur
Thanks to bamboo charcoal, the cooking is steady, smokeless, and odor-free*

49.-PP

Bœuf
400g

59.-PP

L'Atmosphérique
(Bœuf / Poulet / Canard 600g)

49.-PP

Bœuf & Poulet
500g

*Toutes nos viandes sont servies avec ccompagnée de frites, salade fraîche et de nos sauces maison
All our meats are served with fries, fresh salad and our signature house sauces*

Douceurs et Tentations

Crumble aux pommes caramélisées 15.-
& glace

Caramelized apple crumble with ice cream

Entremets au chocolat praliné..... 14.-

Praline chocolate mousse cake

Tarte du Moment 9.-

Chocolate lava cake

Crème brûlée à l'orange 12.-

Orange crème brûlée



Origine des produits

Viande de bœuf: suisse

Viande de veau: suisse

Agneau: Irlande

Poulet: France / Suisse

Poisson: Norvège

Pain et petits pains: suisse

Tout nos autres produits sont d'origine suisse, sauf indication contraire

Informations sur les allergènes

Certains de nos plats peuvent contenir des allergènes ou des traces d'allergènes tels que: **gluten, œufs, lait, fruits à coque, arachides, soja, moutarde, céleri, sésame, lupin ou sulfites.**

Si vous souffrez d'allergies ou d'intolérances alimentaires,
merci d'en informer notre équipe.

Nous nous ferons un plaisir de vous renseigner
sur la composition de nos plats.

