



**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, sublimées 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 Fondu

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

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

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  
Additional Raclette

+3.-

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

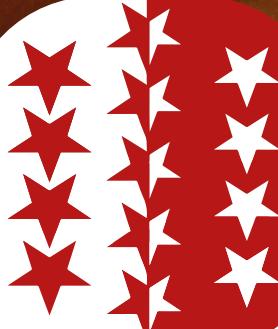
**Biquette .....** 25.-  
Chèvre, jambon cru, pesto à l'ail des ours/ goat cheese, cured ham, wildgarlic Pesto

## Les Ptits 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 brûlé 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.

