

GOOD FOOD - GOOD VIBES - GOOD PEOPLE

Rive GAUCHE

◆ ————— ◆
CARTE ÉTÉ · 2026

GRANGES · SION · VALAIS



“

Cette carte, je l'ai construite plat par plat avec mon équipe. Certains sont là depuis des années parce que vous adorez ça — et je ne touche pas à ce qui marche. D'autres, je les ai testés, goûtés, recommencés jusqu'à ce que j'aie envie de les commander moi-même. C'est ça, La Rive Gauche. On cuisine ce qu'on aimerait manger. Bonne lecture — et surtout, bon appétit.

— DAVID AZEVEDO

POUR COMMENCER

Les Estivales

Ce que l'été a de meilleur — des plats frais, légers, pensés pour la saison.

COUP DE CŒUR · DAVID

Tataki de Thon ou de Bœuf

entrée 22 · plat 44

Juste saisi à haute température, servi froid. Mayonnaise wasabi, pickles de gingembre, frites de patate douce croustillantes. Mon conseil : prenez le bœuf la première fois.

Roastbeef à l'Ancienne

entrée 19 · plat 35

Rumsteak mariné aux épices de viande séchée, cuisson basse température, tranché à la commande. Sauce tartare maison et frites. Le genre de plat qui fait revenir.

Chicharrón 2.0

entrée 19 · plat 29

Poitrine de porc en cuisson basse température, servie avec une mousseline de carotte, pickles maison et gel citron yuzu. Du porc comme tu n'en as pas mangé.

Salade de Bœuf Épicé

entrée 18 · plat 32

Fines tranches de bœuf basse température, mesclun, vinaigrette soja-miel-piment, crudités du moment. Concombre Gochujang en supplément +5.

· sans gluten

Burrata & Tomates en Pickles

entrée 18 · plat 29

Burrata smash, tomates variées marinées en pickles maison, basilic, huile infusée aux herbes. Un plat d'été, c'est tout — et c'est suffisant.

· végétarien

Bruschetta Crudo

16

Pain grillé maison, brunoise de tomates fraîches, caviar de balsamique vieilli et jambon cru tranché fin. Simple. Efficace. Un classique qu'on ne retire pas.

Mille-Feuille Melon & Jambon

entrée 17 · plat 32

Melon charentais coupé en fines tranches, monté en couches avec un jambon cru Serrano affiné. Petite réduction de Porto pour accompagner. L'apéritif d'été dans une assiette.

Gaspacho de Concombre

15

Gaspacho de concombre frais, pain pita toasté, crème au zaatar. Froid, tranchant, parfait pour les jours de chaleur.

· végétarien · sans gluten

COUP DE CŒUR · ELENA

Vege is Love

entrée 17 · plat 27

Caviar d'aubergine, carottes rôties au curry, crème au zaatar, huile au paprika. En plat, accompagné de frites de patate douce croustillantes. La preuve qu'on peut manger sans viande et ne pas s'ennuyer.

· végétarien

Frites en accompagnement avec la portion entrée +5

CRUS & TARTARES

Les Crudo

Cru, tranché au couteau, travaillé avec soin. La section qui demande le meilleur produit — alors on ne transige pas.

Tartare de Thon & Avocat

entrée 21 · plat 38

Thon rouge, teriyaki, dés d'avocat crémeux, frites de patate douce. Fraîcheur, onctuosité, acidité — tout est là.

· sans gluten

COUP DE CŒUR · DAVID

Tartare de Bœuf Classique

entrée 19 · plat 36

Bœuf coupé au couteau, moutarde en grain, oignon, Worcester sauce. Frites maison. Celui-là, il est là depuis le début. Il ne partira jamais.

Tartare de Bœuf à l'Italienne

entrée 19 · plat 36

Tomates séchées, basilic frais, parmesan râpé, frites. L'Italie s'invite dans le tartare — et franchement, c'est une bonne idée.

Tartare de Gambas

entrée 19 · plat 36

Gambas coupées au couteau, vinaigrette exotique à la mangue, mesclun, frites de patate douce. Inattendu. Très bon.

· sans gluten

Ceviche de Dorade Amazonia

entrée 20 · plat 36

Notre ceviche imaginé en collaboration avec L'Instinct Amazonia. Dorade marinée à l'acide, lait de tigre, coriandre. Servi avec pommes de terre grenaille. Un voyage en deux bouchées.

· sans gluten · collab maison

Le Vrai Carpaccio

entrée 21 · plat 42

Filet de bœuf mariné aux épices de viande séchée puis pressé à la lame, gel de pickles, parmesan, mesclun, frites maison. Pas de superflu. Juste du bon produit travaillé correctement.

Tous nos Crudo en portion complète sont servis avec leur garniture — frites maison, patate douce ou grenaille selon le plat. La demi-portion se savoure seule, en entrée.

LES INCONTOURNABLES

Entrées Classiques

Pas de révolution ici — juste des classiques bien faits.

Foie Gras Poêlé

25

Deux escalopes de foie gras de canard, pommes confites au caramel, sauce hoisin revisitée. Un plat qui mérite qu'on prenne son temps.

Salade de Chèvre Chaud

17

Bûche de chèvre en feuille de brique, miel d'acacia, salade verte et crudités.

· végétarien

Escargots au Beurre d'Herbes

6 pc 13 · 12 pc 24

Beurre maison aux herbes fraîches.

Beignets de Morue

6 pc 12 · 12 pc 19

Croustillants, sauce tartare maison.



LES PETITES SALADES

Pour accompagner

Salade verte

8

Mesclun de saison, vinaigrette maison à la moutarde de Dijon.

Salade mêlée

9.50

Salade verte, tomates, maïs, carottes râpées, betteraves, vinaigrette maison.

Concombre Gochujang

7

Concombre mariné à la pâte coréenne gochujang. Frais, légèrement piquant, croquant.

N O S V I A N D E S

Les Viandes

De la belle viande, des cuissons maîtrisées, des sauces faites ici. C'est aussi simple que ça.

C O U P D E C Œ U R · D A V I D

Filet de Bœuf aux Morilles ou Rossini *

59

Filet de bœuf 250g, sauce aux morilles fraîches ou jus corsé. Version Rossini : escalope de foie gras poêlée par-dessus. Légumes rôtis, pommes de terre. Le plat de la maison. Ne pas hésiter.

Entrecôte Rive Gauche

49

Environ 300g de boeuf Angus d'Argentine, beurre maison fondant aux herbes, frites. C'est l'entrecôte dont vous parlerez à vos amis.

Faux-Filet Angus, Coulis de Merlot

46

250g de viande grillée, réduction de merlot, légumes rôtis, frites. Un duo classique qui ne faillit jamais.

Ribs de Porc 24h

42

Travers de porc en cuisson basse température pendant 24 heures, sauce BBQ maison, coleslaw croquant, frites. On ne compte pas les heures quand le résultat est là.

Entrecôte de Cheval Chimichurri

39

250g de viande grillée, sauce chimichurri fraîche maison, légumes du moment, frites. Le cheval, c'est plus tendre, plus goûteux — essayez avant de juger.

· *sans gluten*

Poulet à la Thaï

29

Émincé de filet de poulet, légumes sautés, sauce curry rouge, lait de coco, riz. Léger, parfumé, addictif.

· *sans gluten · sans lactose*

BLACK ANGUS D'ARGENTINE · LABEL VIVA ALMA

Élevage en pâturage que nous avons sélectionné nous-mêmes. Bœuf nourri 200 jours à l'herbe, élevé en liberté. Nous avons rencontré l'éleveur — venu jusqu'en Valais — et choisi ensemble nos coupes. Une viande haut de gamme, partagée avec L'Instinct Amazonia et notre boucherie.

** Non valable avec le Passeport Gourmand*

100% BŒUF

Burgers

Pain fait maison. Notre steak haché, préparé sur mesure par notre boucher de la rue du Rhône — mélange Black Angus, Wagyu et bœuf suisse.

Burger Morilles

38

Notre steak haché maison, sauce morilles gourmande, pain maison, salade, tomate. Frites. Pas un burger comme les autres — un sandwich gastronomique.

Roastbeef & Truffles

34

Notre Roastbeef basse température, bun tradition, mayonnaise truffée, salade, tomate. Frites. Le burger pour les occasions.

COUP DE CŒUR · DAVID

Le Raclette

28

Notre steak haché maison, raclette fondue, pain maison, salade, tomate, sauce maison. Frites. Parce qu'on est en Valais.

Rive Gauche

26

Notre steak haché maison, pain maison, salade, tomate, cornichons, sauce maison. Frites. Le burger dans toute sa pureté.

Krispy Chicken Spicy

25

Haut de cuisse de poulet mariné 24h puis pané, sauce piquante maison, pickles, salade, pain brioché. Pour ceux qui aiment que ça brûle un peu.

NOS POISSONS

Mer & Lac

Des produits sélectionnés, des cuissons nettes, des sauces qui respectent le poisson.

Gambas Maison ~500g

39

Gambas entières, sauce crème-ail-citron-poivre de Cayenne. Relevées, généreuses, à manger avec les doigts. Frites.

COUP DE CŒUR · ELENA

Poulpe Grillé Chimichuri

42

Poulpe en cuisson longue puis grillé, légumes, pommes de terre grenaille, chimichuri. Une texture qu'on n'oublie pas.

· sans gluten

COUP DE CŒUR · DAVID

Filets de Perches Meunière

36

La perche, farinée, poêlée au beurre noisette. Purée de légumes, frites, sauce tartare maison. Un classique romand qu'on fait bien.

Dorade Grillée Sauce Vierge

35

Dorade entière grillée, sauce vierge aux tomates fraîches, herbes et citron. Pommes de terre grenaille rôties, légumes du moment.

· sans gluten

Gambas à l'Indienne

36

Gambas décortiquées, sauce curry jaune, lait de coco, crème. Riz basmati. Doux, parfumé, généreux.

· sans gluten

LA PASTA

Les Pâtes

- Tagliatelles aux Morilles** 38
Tagliatelles fraîches, sauce aux morilles préparée maison, crème fraîche. Un plat gourmand qu'on a mis du temps à réussir — maintenant on le garde.
- Ravioles Hérensarde** 27
Ravioles farcies à la viande de bœuf race d'Hérens, sauce tomate, crème, herbes de montagne. Le Valais dans les pâtes.
- Paccheri Pomodoro & Burrata** 29
Pâtes cylindriques, sauce tomate cherry concentrée maison, burrata crémeuse, huile de basilic. L'Italie dans l'assiette.
· végétarien

VÉGÉTARIEN

Options Végétariennes

- Curry de Légumes** 26
Légumes de saison sautés, lait de coco, curry rouge, riz basmati. Relevé juste ce qu'il faut.
· sans gluten · sans lactose
- Salade de Chèvre Chaud** 26
Bûche de chèvre en feuille de brique, miel, salade verte, crudités. Un classique qu'on ne retire pas.
· végétarien

LA TABLE DU PARTAGE

Les Caquelons

Un minimum de deux personnes, cinq sauces maison, des viandes fraîches.

Le partage, c'est le principe.

Tous nos caquelons sont servis avec 250g de viande fraîche par personne, 5 sauces maison (calypso, ail, tartare, piquante, curry) et frites ou salade.

COUP DE CŒUR · DAVID

Fondue Rive Gauche

49

Entrecôte marinée aux épices de viande séchée, coupée au couteau, bouillon au vin rouge. La signature maison. Ce plat, on a mis 3 ans à le perfectionner. La marinade, le bouillon — c'est notre recette.

Fondue Bacchus

46

Entrecôte de bœuf coupée au couteau, bouillon au vin rouge. Pour ceux qui préfèrent leurs viandes avec du caractère.

Fondue Chinoise

Bouillon de bœuf aux champignons et légumes

Bœuf, cheval & poulet	36	Uniquement bœuf	39
Bœuf & cheval	37	Bœuf & poulet	35
Cheval & poulet	34	Uniquement poulet	33

Supplément viande 150g +15.-

PIÈCES D'EXCEPTION

Sélection du Boucher *

Notre boucher sélectionne pour nous des côtes d'exception. Maturation sur os, affinage en cave. Ce n'est pas tous les jours qu'on peut proposer ça.

COUP DE CŒUR · DAVID

Royal Krowa 1 kg**79 / pers.**

Pièce de bœuf rassise sur os 30 jours en cave d'affinage. Une viande puissante, profonde, qu'on ne sert que sur de grandes occasions.

Tomahawk Wołowina Pologne · 1 kg**69 / pers.**

Côte de bœuf polonaise, non rassise, grillée à la commande. La pièce généreuse à partager — d'autres coupes viendront s'ajouter au fil de la saison.

Servis avec salade verte en entrée, coulis de merlot, sauce chimichurri, frites, poêlée de légumes. Minimum 2 personnes.



LES FORMULES À PARTAGER

Plateaux Dégustation *

Salade verte en entrée, frites, légumes rôtis.

COUP DE CŒUR · DAVID

Plateau Deluxe 4 pers.**79 / pers.**

Entrecôte de bœuf, filet de bœuf, cœur d'entrecôte de cheval, côte de bœuf et ribs de porc basse température. Notre plateau le plus complet, pour les grandes tablées.

Plateau Classique 4 pers.**59 / pers.**

Entrecôte Argentine, cœur d'entrecôte de cheval, ribs de porc basse température, picanha. Quatre cuissons, quatre caractères — à partager.

Plateau Dégustation Bœuf 2 pers. min.**59 / pers.**

Entrecôte Black Angus 350g et filet de bœuf 250g. Beurre maison, coulis de merlot, salade verte, frites. Deux personnes, une planche, un bon vin rouge.

Plateau Western 2 pers. min.**40 / pers.**

Burger Rive Gauche, Ribs BBQ, Onion Rings, Croustille de poulet, frites. Sauce maison et sauce BBQ. Le plateau pour ceux qui veulent tout goûter sans se prendre la tête.

** Non valable avec le Passeport Gourmand · Minimum 2 personnes*

TRANSPARENCE

Provenance & Allergènes

Ce qu'on sert, on sait d'où ça vient. Voici nos origines.

BŒUF	<i>Suisse · Allemagne</i>	CHEVAL	<i>Argentine · Uruguay</i>
PORC	<i>Suisse · Allemagne</i>	POULET	<i>Brésil ou Suisse</i>
GAMBAS	<i>Vietnam · Inde</i>	DORADE	<i>Turquie / Grèce</i>
PERCHE	<i>Pologne / Russie</i>	THON	<i>FAO71-FAO77 - Pacifique</i>

Certains bœufs d'origine non-UE peuvent avoir été élevés avec des stimulateurs de croissance hormonaux ou non hormonaux.

ALLERGÈNES

Sur demande, nos collaborateurs vous renseignent volontiers sur les ingrédients susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances. Merci de votre compréhension.

La Rive Gauche



GRANGES · SION · VALAIS

*« Un endroit où l'on revient,
parce qu'on s'y sent bien. »*

WWW.LERIVEGAUCHE.CH

AZ GROUPE · SUISSE