

## Entrées & Salades

**Salade verte** (pousse de Salade & Vinaigrette aux herbes)

**Salade mêlée & Vinaigrette aux herbes**

**Potage ou Velouté du moment**

**Salade Magrappé**

(Bouquet de salade, lardons, oignons, ail, œuf, tomates et croûtons)



8.- / 12.-

10.- / 16.-

12.-

24.-

**Planchette de Charcuterie et Fromage du Pays servi avec beurre et pain seigle**

(Jambon cru, viande séchée, saucisse à l'ail, lard et fromage AOP)

**Planchette de Viande séchée & Pain seigle**

**Planchette des Fromages, chutney aux abricots et pain de seigle**



20.- / 32.-

22.- / 34.-

22.-

## Rösti & Croûtes

**Rösti Montagnard & Œuf** (Lardons, oignons, ail)

**Rösti Végétarien & Œuf** (Fromage AOP, légumes sautés, tomate et origan)

**Rösti Valaisanne & Viande séchée** (Fromage AOP et Viande séchée)

**Rösti Biquette** (Fromage de Chèvre chaud et jambon Cru du Valais)

**Croûte au fromage, jambon & œuf**

**Croûte au fromage et bolets**

28.-

28.-

30.-

30.-

29.-

30.-

## Viandes & Burgers

**Entrecôte de bœuf rassis & Sauce Béarnaise maison**

(Servie sur réchaud, avec légumes et frites)

**Tartare de Bœuf coupé au couteau**

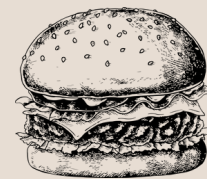
(Sauce maison, focaccia & frites)

**Burger des Alpes & frites**

(Lard, oignons rouges, fromage AOP, sauce barbecue maison, salade, tomate et pain Boulanger)

**Chicken burger croustillant & frites**

(Sauce tartare maison, cheddar, tomate, oignons rouges, salade et pain boulanger)



48.-

32.- / 42.-

32.-

30.-



## Pierrades

- Pierrade de suprême de poulet*
- Pierrade des Côtelettes d'Agneau*
- Pierrade de filet de Bœuf*



38.-  
44.-  
50.-

(200g de viande par personne cuit à table sur pierre chaude, servie avec une pomme de terre au four parfumée au romarin, crème acidulée aux herbes et sauces maison)

fondue

## Fondues de Fromage & Fondues Chinoise pour 2 personnes (Min. 2pax)

*Fondue au fromage du Valais* (200gr p.p.) 28.- p.p. *Fondue à la tomate & pommes de terre* (200gr p.p.) 30.- p.p.

**Fondue aux Bolets** (200gr p.p.) 34.- p.p. \*Supplément Truffe noir 6.-

*Fondue chinoise aux 3 viandes* (250g p.p.)  
(Bouillon de légumes, boeuf, poulet, bœuf mariné, assortiment de sauces maison et frites)



47.- p.p.

*Fondue Vigneronne* (250g p.p.)  
(Bouillon de vin rouge aromatisé aux épices, bœuf, poulet et bœuf mariné assortiment de sauces maison et frites)

49.- p.p.

*Fondue Glareyarde* (250g p.p.)  
(Bouillon de vin rouge aromatisé aux épices, bœuf mariné, assortiment de sauces maison et frites)

50.- p.p.

\*Supplément viande (200g)

25.-

## Petits Gourmands

- Chicken nuggets & frites* (7 pièces)
- Pizza Baby* (Margherita ou Prosciutto)
- Portion de frites*
- Tagliatelle à la sauce tomate*
- Mini rösti fromage & jambon cuit*



16.-  
15.-  
9.-  
16.-  
20.-



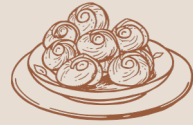
Provenance :  
Bœuf : d'Hérens/Suisse  
Canard : France  
Saumon :Irlande et Norvège  
Veau :Suisse/Olandaise

## PROPOSITION DU CHEF

### Entrées

#### Salade Gourmandise aux Foie-Gras

(Bouquet de salade mêlée, pain brioche chaud, terrine de foie-gras et confit d'oignon rouge)



28.-

#### Velouté de Courge Musquée

(Veolouté de courge, pétales de viande séchée, grain de courge et croûtons à l'origan)

18.-

#### Escargot à la bourguignonne

(Escargot poêlée à l'ail, beurre maison aux herbes fraîche et parmesan)

18.- / 26.-

### Plats

#### Steack de Veau grillé & sauce Morilles

(Steack de Veau grillé, légumes de saison au beurre, sauce morilles et frites)



55.-

#### Pave de Saumon d'Écosse poelée & sauces Hollandaise

(Pave de saumon poelée, riz basmati, légume de saison au beurre et sauce Hollandaise)

40.-

#### Burger de Canard à la truffe noir d'hiver

(Burger de canard, roquette, mayo à la truffe noire d'hiver, choux rouge croquant et Gruyère)

35.-

#### Curry d'aubergines & Pois Chiches

(Mijoté de Légumes, aubergines grillés, Pois-Chiche, lait de Coco, Curry des Antilles et riz Basmati)

28.-

#### Tagliatelle au ragû de bolets

(Tagliatelle fraîche au ragû de bolets, éclats de parmesan et crumble de Noisette)

38.-



### POUR 2 PERSONNES (Min. 2 pax)

#### Macaronis du Chalet

(Macaronis aux œufs, lardon, sauce au beurre, ail et fromage raclette AOP)

29.- p.p.

#### Côte de bœuf Suisse (environ 1000g)

(Servi sur pierre, pomme frites, petit salade vert et sauce béarnaise maison)

59. p.p.



\*Tous nos Plats sont proposés avec :

Frites, Riz basmati ou Tagliatelle Fraîche & Légumes de la saison\*

\* Veuillez informer notre équipe en cas d'allergies ou intolérances alimentaires \*

Provenance :  
 Bœuf : d'Hérens/Suisse  
 Canard : France  
 Saumon :Irlande et Norvège  
 Veau :Suisse/Olandaise

