

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

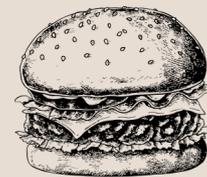
(Sauce maison, focaccia & frites)

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)

Velouté de Courge Musquée

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

Escargot à la bourguignonne

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



28.-

18.-

18.-/ 26.-

Plats

Steack de Veau grillé & sauce Morilles

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

Pave de Saumon d'Écosse poelée & sauces Hollandaise

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

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)

Curry d'aubergines & Pois Chiches

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

Tagliatelle au ragû de bolets

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



55.-

40.-

35.-

28.-

38.



POUR 2 PERSONNES (Min. 2 pax)

Macaronis du Chalet

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

Côte de bœuf Suisse (environ 1000g)

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

29.- p.p.

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

