

BIENVENUE AU CHALET

À L'APÉRITIF OU À PARTAGER

FOCACCIA À L'AIL 

Servie avec de la tomate et de la mozzarella

CHF
19.-

PETITE OU GRANDE PLANCHETTE DU CHALET

Assortiment de viandes séchées de la Boucherie de Vissoie

22.- / 38.-

PETITE OU GRANDE PLANCHE DE VIANDE SECHÉE

Viande de bœuf séchée de la Boucherie de Vissoie

22.- / 38.-

LES ENTRÉES & SALADES

PETITE OU GRANDE SALADE VERTE 

Servie avec une vinaigrette maison

CHF
5.- / 9.-

PETITE OU GRANDE SALADE MÊLÉE 

Salade verte et crudités, servie avec une vinaigrette maison

8.- / 15.-

SALADE AU CHÈVRE PANÉ 

Salade mêlée et Chèvre pané maison

13.-/19.-

SALADE CAESAR AU POULET

Salade mêlée, aiguillettes de poulet, sauce au parmesan, lard grillé, tomates séchées

17.-/23.-

SOUPE AUX LÉGUMES DE SAISON 

Servie avec croutons à l'ail et tranche de fromage

15.-

LES PLATS DU CHALET

	CHF
TARTARE DE BŒUF (CH) TRADITIONEL COUPÉ AU COUTEAU Servi avec frites maison, toasts et salade verte	34.-
TARTARE DE BŒUF (CH) « ITALIEN » COUPÉ AU COUTEAU Parmesan, pesto et tomates séchées, frites maison, toasts et salade verte	36.-
TARTARE VÉGÉTARIEN (CH)  Tomates et Mozzarella, Pesto, tomates séchées, frites maison, toasts et salade verte	32.-
BURGER DU SKIEUR (CH) Steak haché de bœuf, raclette d'Anniviers, oignons rouges, tomates, lard, salade et sauce maison, servi avec frites maison et salade verte	29.-
BURGER SNOWBOARDER (CH) Aiguillette de poulet, oignons rouges, sauce au parmesan, rucola, tomates séchées servi avec frites maison et salade verte	29.-
BURGER VEGETARIEN (CH)  Steak végété aux légumes grillés, oignons rouges, fromage de chèvre, salade, tomate et sauce maison, servi avec frites maison et salade verte	29.-
PIÈCE DU BOUCHER (CH) 200 GR Sauce tartare ou sauce morilles, Servi avec frites maison et salade verte	39.-

**« C'EST TOUJOURS PAR LA FAIM QUE COMMENCE UN BON REPAS » JL
AUGUSTE COMMERSON**

LES PÂTES FRAICHES


- | | |
|--|-------------|
| | CHF |
| TAGLIATELLES FRAICHES À LA SAUCE TOMATE  | 26.- |
| Pâtes fraîches, Sauce tomate maison | |
| TAGLIATELLES FRAICHES AUX MORILLES  | 34.- |
| Pâtes fraîches, Sauce crème et morilles | |
| TAGLIATELLES FRAICHES AU PARMESAN | 29.- |
| Pâtes fraîches, sauce au parmesan, Tomates séchées, jambon cru | |

LES FONDUES DE LA FROMAGERIE D'ANNIVIERS (MIN 2 PERS)

- | | |
|--|-------------------|
| FONDUE AU FROMAGE NATURE | 26.-/ pers |
| Vacherin, gruyère et raclette d'Anniviers | |
| FONDUE À LA TOMATE | 28.-/ pers |
| Fondue au fromage et à la sauce tomate, servie avec pomme de terre | |
| FONDUE AUX MORILLES | 34.-/ pers |
| Fondue au fromage et Morilles séchées | |
-

« LA CUISINE EST LE CŒUR DU RESTAURANT, LE SERVEUR SES BRAS, LES
CLIENTS SON ÂME » RODOLPHE LECOMTE

LES CROÛTES AU FROMAGE À RACLETTE

LA CROÛTE AU FROMAGE D'ANNIVIERS  **21.-**
Pain à croûte, fromage à raclette, vin blanc, pickles maison

LA CROÛTE COMPLÈTE **25.-**
Croûte au fromage, œuf au plat et jambon cru

LA RACLONETTE INDIVIDUELLE

**FROMAGE À RACLETTE DE LA FROMAGERIE D'ANNIVIERS, SERVI À VOLONTÉ
AVEC POMMES DE TERRE ET PICKELS .**

- Classique **28.-**
- Avec planchette de Viandes Séchées **40 .-**

« LE GRAS C'EST LA VIE » KARADOC

MENÜ AUF DEUTSCH




ENGLISH MENU



MENU ENFANT (jusqu'à 12 ans) **18 CHF**

UN PETIT VERRE DE SIROP AU CHOIX (CITRON, GRENADINE, MENTHE, CASSIS)

PIZZA JAMBON, FROMAGE
OU
STEAK HACHÉ, FRITES MAISON
OU
PÂTES À LA SAUCE TOMATE 

UNE BOULE DE GLACE AU CHOIX

LES DESSERTS

- TIRAMISÙ AU CAFÉ **9.-**
- TARTE AU CITRON **8.-**
- CRÈME BRULÉE AU CHOCOLAT **9.-**
- SORBET VALAISAN **10.-**
Sorbet Abricot arrosé à l'eau de vie d'abricot

GLACES ARTISANALES DES ALPES

(Vanille, Chocolat, Café, Caramel, Abricot, Citron, Myrtille, Fraise)

- 1 BOULE **4.-**
- 2 BOULES **8.-**
- 3 BOULES **12.-**
- SUPPLEMENT CHANTILLY **1.-**

Le personnel se tient à votre disposition pour toutes questions concernant les allergies.

Prix Net TVA 8.1%