

BIENVENUE AU CHALET

À L'APÉRITIF OU À PARTAGER

- | | |
|--|---------------------------------------|
| STICKS AU FROMAGE À RACLETTE D'ANNIVIERS 
Fromage à raclette d'Anniviers pané 3,5 ou 7 pièces | CHF
5.- / 8.- / 10.- |
| 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, tranches de lard séchées | 19.- |
| CROUSTILLANTS DE LÉGUMES 
Feuille de brick croustillante, légumes cuisinés et salade mêlée | 18.- |
| SOUPE AUX LÉGUMES DE SAISON  | 12.- |

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

LES PLATS DU CHALET

TARTARE DE BŒUF (CH) TRADITIONEL COUPÉ AU COUTEAU Servi avec frites maison, toasts et salade verte	CHF 34.-
TARTARE DE BŒUF (CH) « ITALIEN » COUPÉ AU COUTEAU Parmesan, pesto et tomates confits, frites maison, toasts et salade verte	36.-
TARTARE DE BŒUF (CH) « MONTAGNARD » COUPÉ AU COUTEAU Viande séchée, fromage d'Anniviers, abricot sec abricotine, frites maison, toasts et salade verte	36.-
BURGER DU SKIEUR (CH) Steak haché de bœuf, raclette d'Anniviers, oignons frit, tomates séchées, lard, salade et sauce maison, servi avec frites maison et salade verte	29.-
BURGER GOURMAND (CH) Steak haché de bœuf, confit d'oignons à la myrtille, lard, fromage de chèvre, rucola, servi avec frites maison et salade verte	29.-
JOUES DE PORC CONFITES AU VIN ROUGE (CH) Joues de porc confites au Vin Rouge, une garniture au choix	29.-
ASSIETTE DE LÉGUMES ESTIVALES 	22.-
FILET DE TRUITE DU VALAIS (CH), SAUCE VIERGE EXOTIQUE Truite en filet Snackée, une garniture au choix	35.-
PIÈCE DU BOUCHER (CH) 200 GR (BOUCHERIE DE LA VALLEE) Sauce tartare ou beurre maison, une garniture au choix	39.-
LES GARNITURES AU CHOIX : Frites Maison, Salade mêlée, Pomme de terre vapeur, Poêlée de Légumes	5.-/suppléments

LES PÂTES FRAICHES

	CHF
TAGLIATELLES FRAICHES À LA SAUCE TOMATE 	24.-
Pâtes fraîches, Sauce tomate maison	
TAGLIATELLES FRAICHES AUX MORILLES 	34.-
Pâtes fraîches, Sauce crème et morilles	
TAGLIATELLES FRAICHES AU PESTO	28.-
Pâtes fraîches, Pesto fait maison, Tomates séchées, jambon cru	
TAGLIATELLES FRAICHES GRATINÉES À LA RACLETTE	28.-
Pâtes fraîches, Sauce crème, lard grillé, oignons frits, raclette d'Anniviers	

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 CONFITS D'OIGNONS, MYRTILLES ET ABRICOTINE	28.-/ pers
Fondue au fromage, confits d'oignons, myrtilles et abricotine	
FONDUE AUX MORILLES	34.-/ pers
Fondue au fromage et Morilles séchées	

LES CROÛTES AU FROMAGE À RACLETTE

- LA CROÛTE AU FROMAGE D'ANNIVIERS**  **21.-**
Pain maison, fromage à raclette, vin blanc, pickles maison
- LA CROÛTE COMPLÈTE** **25.-**
Croûte au fromage, œuf au plat et jambon cru
- LA CROÛTE AU CONFIT D'OIGNONS À LA MYRTILLE** **25.-**
Croûte au fromage, confit d'oignons à la myrtille et lard Grillé.

SOIRÉE RACLETTE DU MERCREDI

TOUS LES MERCREDIS SOIR, NOUS PROPOSONS UNIQUEMENT, LA RACLETTE, LES FONDUES, ET LES PIZZAS.

- La portion **5.5.-**
- À Volonté **40.-**

« LE GRAS C'EST LA VIE » KARADOC

MENÜ AUF DEUTSCH



ENGLISH MENU



LES PIZZAS

ILLHORN 2717M 	18.-
Sauce tomate maison, mozzarella, origan, olives	
ROTHORN 2998M 	20.-
Sauce tomate maison, mozzarella, champignons, poivron confits, tomates séchées, Oignons frits, olives, rucola	
TOUNOT 3017M	20.-
Sauce tomate maison, mozzarella, champignons, jambon cuit, olives	
BELLA-TOLA 3024M (CALZONE)	22.-
Sauce Tomate maison, mozzarella, champignons, jambon cuit, œuf	
BEC DES BOSSONS 3149M	24.-
Crème fraiche, mozzarella, lard, champignons, chèvre, oignons frits	
DIABLONS 3609M	23.-
Sauce tomate, mozzarella, poivrons confits, chorizo, tomates séchées	
OBERGABELHORN 4063M 	23.-
Crème fraiche, chèvre, noix, miel, rucola	
BISHORN 4153M 	24.-
Sauce tomate maison, mozzarella, raclette d'Anniviers, chèvre, parmesan	
ZINAL ROTHORN 4221M	25.-
Sauce Tomate maison, mozzarella, jambon cru, tomates séchées, parmesan, rucola	
DENT BLANCHE 4357M	25.-
Crème fraiche, mozzarella, truite fumée, tomates séchées, parmesan, rucola	
CERVIN 4478M	27.-
Crème fraiche, mozzarella, truite fumée, champignons, parmesan, œuf, rucola, poivrons confits	
WEISSHORN 4506M	27.-
Sauce tomate, fromage à raclette, viande séchée, abricots secs, rucola	

« TOUT EST FAIT MAISON » LA CHEFFE DE CUISINE

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
OU UN FONDANT AU CHOCOLAT

LES DESSERTS

- TIRAMISÙ DU JOUR **9.-**
- TARTE DU JOUR **8.-**
- FONDANT AU CHOCOLAT, MOUSSE AU SPECULOOS **9.-**
- CRÈME BRULÉE À L'ABRICOT ET ABRICOTINE **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.-**