

BIENVENUE AU CHALET



*Le Chalet de Chandolin écrit un nouveau chapitre.
En cuisine, retrouvez le Chef Loup Limborg, qui vous fera découvrir une carte généreuse, de saison et Fait Maison, pensée pour partager un moment simple, gourmand et chaleureux.*

Mathis vous emmènera de Chandolin à Naples avec ses désileuses pizzas, quant à Océane et Nathan, ils seront là pour vous accueillir et vous faire passer un agréable moment...

Ouverture du mercredi au dimanche, de 11h30 à 14h30 puis de 18h00 à 22h00.

Réservations appréciées sur notre site internet, www.lechalet-chandolin.ch

MINÉRALES

	3dl	5dl	1L
Henniez verte		5.-	8.-
Henniez bleue		5.-	8.-
Sirop à l'eau plate ou gazeuse	3.-	4.50	
Thé froid maison	5.-	6.50	
Citronnade maison	5.-	6.50	
Jus et Nectar (Pomme, Abricot, Poire)	6.-	7.50	
Apfelschorle	4.50	5.50	
Coca-cola / Coca zéro	4.50	5.50	
Rivella Rouge	4.50	5.50	
Schweppes Indian Tonic	4.50	5.50	
Limonade	4.50	5.50	
San bitter	1dl 4.-		



BIÈRES

Pression :

	2dl	3dl	5dl
Valaisanne Blonde	4.-	4.80	7.50
Valaisanne White IPA	4.50	5.50	8.50
Grimbergen Ambrée	4.50	5.50	8.50
Panaché		4.80	7.50

Bouteille :

Feldschlösschen Blonde sans alcool (33cl)	5.50
--	------



BOISSONS CHAUDES

	CHF
Café, Espresso, Ristretto	4.20
Double Espresso	5.20
Renversé	5.20
Cappuccino	5.20
Latte Macchiato	5.20
Chocolat chaud Caotina	5.20
Chocolat ou café Viennois	6.50
Lait chaud	3.-
Thé	4.50

Décaféiné sur demande



APÉRITIFS

		CHF
Rose Désir	10cl	10.-
Prosecco	10cl	7.-
Martini Blanc - Rouge	15° 5cl	7.-
Ricard	45° 4cl	8.-
Suze	20° 4cl	7.-
Campari	25° 4cl	8.-
Porto Rouge	25° 4cl	7.-
Whiskey Jameson	40° 4cl	9.-
Whiskey Talisker Skye	45° 4cl	16.-
Bitter Diablerets	18° 4cl	6.-



COCKTAILS



		CHF
Kir Vin Blanc / Prosecco	10cl	9.- / 12.-
Apérol Spritz	20cl	12.-
Hugo Spritz	20cl	12.-
Gin Tonic (Weisshorn)	12cl	12.-
Americano	12cl	12.-

DIGESTIFS

		CHF
Limoncello	35° 4cl	7.-
Vieille Prune Morin	43° 4cl	7.-
Abricot Colline de Daval	43° 4cl	9.-
Williamine Colline de Daval	43° 4cl	9.-
Génépi Colline de Daval	42° 4cl	9.-
Moitié-moitié Abricot ou poire	4cl	11.-
Kirsh	43° 4cl	7.-
Rhum Diplomatico	40° 4cl	12.-
Grappa Fior di Vite	40° 4cl	8.-
Baileys	17° 4cl	8.-
Brandy	36° 4cl	8.-
Compte Josef Cognac	40° 4cl	9.-
Amaretto	28° 4cl	8.-





VINS BLANCS

FENDANT Clos de Géronde (AOC VALAIS) Sierre, Frédéric Zufferey

Robe jaune pâle | Élégant | Minérale

5.50

36.-

JOHANNISBERG Colline de Daval (AOC VALAIS) Chamoson

Rondeur | Floral | Fruité

6.50

42.-

PETITE ARVINE Les Pyramides (AOC VALAIS) Salgesch Adrian & Diego Mathier

Saline | Fruits mûrs | Fraîcheur

9.-

56.-

HEIDA (AOC VALAIS) A&C Bétrisey, Cave de St-Léonard

Notes citronnées | Vivacité | Fraîcheur

54.-

CHARDONNAY (AOC VALAIS) Sierre, Adrien et Maurice Zufferey

Florale | Abricot | Pêche blanche

56.-

PINOT GRIS (AOC VALAIS) A&C Bétrisey, Cave de St-Léonard

Note de vanille | Riche | Noisette

46.-

VIN ROSÉ

BLANC DE NOIR (AOC VALAIS) Sierre, Adrien et Maurice Zufferey

Fruité | Élégant | Minéral

7.-

46.-

VINS ROUGES

GAMAY Caves du Verseau (AOC VALAIS) Sierre, Stéphane Clavier

Épices | Fruits rouges | Aromatique

6.-

38.-

PINOT NOIR (AOC VALAIS) Sierre, Frédéric Zufferey

Fruits Rouges | Finesse | Subtilité

7.-

46.-

HUMAGNE ROUGE Clos des Cyprès (AOC VALAIS) Veyras, Serge Antille

Note épicée | Structure élégante | Violettes

8.-

48.-

CORNALIN Les Pyramides (AOC VALAIS) Salgesch, Adrian & Diego Mathier

Cerise noire et griotte | Robe intense | Longueur

11.-

74.-

DÔLE (AOC VALAIS) Sierre, Maurice et Adrien Zufferey

Assemblage Gamay et Pinot noir

54.-

SYRAH CLOS DES CYPRÈS (AOC VALAIS) Veyras, Serge Antille

Structuré | Petits fruits rouges | Baies des bois

52.-

TERRE NOIRE (AOC VALAIS) Sierre, Serge Heymoz

Fruits noirs | Sureau | Gourmand

58.-

FUMIN CONQUÊTE (AOC VALAIS) A&C Bétrisey, Cave de St-Léonard

Profondeur aromatique | Cépage rare Vallée d'Aoste

76.-

MOUSSEUX

PROSECCO Cinzano (ITALIE) Cuvée Storica

Sec | Fines bulles

7.-

42.-

ROSE DÉSIR (AOC VALAIS) Frédéric Zufferey, Chippis

Frais | Sec | Festif

10.-

48.-

À PARTAGER

CHF

ASSIETTE VALAISANNE

Jambon cru | Viande séchée | Lard sec | Saucisse d'Anniviers | Fromage d'Anniviers | Oignons et cornichons | Pain de seigle | Beurre

24.-

PLANCHETTE DE VIANDE SÉCHÉE

Oignons et cornichons | Pain de seigle | Beurre

28.-

PORTION DE FRITES MAISON

5.-

ENTRÉES

SALADE VERTE

9.-

SALADE MÊLÉE

12.-

GRAVELAX DE TRUITE

Acidulée à la myrtille | Crumble citron-gingembre | Salade de pommes de terre
Herbes fraîches

18.-

MENU ENFANT CHF 18.-

Sirop à l'eau 2dl

Steack haché ou Nuggets - Servi avec frites maison

Une boule de glace

CHF

PLATS

GRAVELAX DE TRUITE

Acidulée à la myrtille | Crumble citron-gingembre
Salade de pommes de terre | Herbes fraîches

36.-

TARTARE DE BOEUF MÉDITERRANÉENNE

Focaccia au pesto rosso | Cornichons | Échalotes | Tomates confites | Câpres
Jaune d'oeuf confit | Frites | Salade

36.-

POULET CROUSTILLANT

Frites | Légumes rôtis

28.-

PALERON DE BOEUF

Braisé à la bière | Frites | Légumes rôtis

38.-

PARISIENNE DE BOEUF

Sauce Chermoula | Frites | Légumes rôtis

42.-

BURGERS

BURGER DU CHALET Servi avec frites et salade

Steack haché de boeuf (160gr) | Bun maison | Sauce cocktail | Oignons confits
Bacon | Tomme d'Anniviers | Salade | Tomates séchées | Cornichons

36.-

BURGER DE POULET Servi avec frites et salade

Poulet croustillant | Bun maison | Crème citronnée | Salade | Oignons frits

32.-

BURGER VÉGÉTARIEN Servi avec frites et salade

Galette végétale | Bun maison | Sauce cocktail | Oignons confits
Tomme d'Anniviers | Salade | Tomates séchées | Cornichons

28.-

FROMAGES

CROÛTE NATURE

Pain | Fromage d'Anniviers | Vin blanc

22.-

CROÛTE ROYALE

Pain | Fromage d'Anniviers | Vin blanc | Oignons | Jambon blanc | Oeuf au plat

26.-

FONDUE MOITIÉ-MOITIÉ - Dès 2 personnes

Gruyère AOP et Vacherin Fribourgeois | Servie avec du pain blanc

26.-
Par personne

FONDUE À LA TOMATE - Dès 2 personnes

Fondue moitié-moitié | Sauce tomate | Servie avec des pommes de terre

28.-
Par personne



Sans gluten



Sans lactose

PIZZA

CHF

MARGHARITA

Sauce tomate maison | Mozzarella et Raclette | Origan | Olives

20.-

LA REINE

Sauce tomate maison | Mozzarella et Raclette | Jambon blanc | Champignons
Origan | Olives

22.-

PEPPERONI

Sauce tomate maison | Mozzarella et Raclette | Salami Napoli Piccante
Poivrons | Origan | Olives

23.-

L'ANNIVARDE

Crème | Mozzarella et Raclette | Fromage à fondue d'Anniviers
Lard d'Anniviers sec | Pommes de terre | Oignons confits | Origan

24.-

RUCOLA

Sauce tomate maison | Mozzarella et Raclette | Tomates cerises | Origan
Jambon cru d'Anniviers | Roquette | Balsamique | Olives

26.-

BURRATA

Sauce tomate maison | Mozzarella et Raclette | Burrata entière | Jambon blanc
Olives | Pesto | Roquette

28.-

SÉRAC

Crème | Sérac | Mozzarella et Raclette | Amandes grillées | Miel de Chandolin
Pesto rosso | Origan | Roquette

25.-

LA VÉGÉTARIENNE

Sauce tomate maison | Mozzarella et Raclette | Légumes du moment
Artichauts | Roquette | Graines | Olives | Origan

24.-

Suppléments :

CHF 1.- Artichauts | Aubergines | Courgettes | Roquette | Olives | Pesto rosso | Champignons
Oignons confits | Poivrons | Pommes de terre | Amandes grillées | Origan | Tomates cerises

CHF 2.- Jambon cru d'Anniviers | Jambon blanc | Lard d'Anniviers | Salami Napoli Piccante | Sérac | Fromage à
fondue d'Anniviers | Oeuf

CHF 6.- Burrata entière

DESSERTS

TIRAMISÙ DU CHALET	12.-
FONKIE CHOCOLAT Une rencontre entre un cookie et un fondant au chocolat *Supplément petite boule de glace vanille +CHF 2.-	10.-
TARTE DU JOUR	10.-
LA BOULE DE GLACE Glaces des Alpes Artisanales <i>Vanille, Chocolat, Café, Caramel</i>  <i>Fraise, Citron, Abricot, Myrtille, Poire</i>  	4.-
Sorbet Valaisan arrosé   <i>2 boules d'abricot et eau de vie d'abricot de La Valadière</i>	12.-
Sorbet Williame arrosé   <i>2 boules de poire et eau de vie williamine de La Valadière</i>	12.-
Supplément chantilly :	CHF 1.-

Origine des produits :

Truite : Suisse
Poulet : France
Boeuf : Suisse
Charcuterie : Boucherie
 La Vallée, Vissoie
**Fromage à raclette et
tomme** : Fromagerie
 d'Annivers, Vissoie



Sans gluten



Sans lactose

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

Toute l'équipe du restaurant Le Chalet vous remercie de votre visite et espère vous revoir tout bientôt !

Loup, Mathis, Océane et Nathan
Sous la gérance de Caroline Adler-Salamin - Real Mountain SA