

## BIENVENUE AU CHALET

### À L'APÉRITIF OU À PARTAGER

|                                                                                                                                   |                                       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|
| <b>STICKS AU FROMAGE À RACLETTE D'ANNIVIERS</b>  | <b>CHF</b><br><b>5.- / 8.- / 10.-</b> |
| Fromage à raclette d'Anniviers pané 3,5 ou 7 pièces                                                                               |                                       |
| <b>PETITE OU GRANDE PLANCHETTE DU CHALET</b>                                                                                      | <b>22.- / 38.-</b>                    |
| Assortiment de viandes séchées de la Boucherie de Vissoie                                                                         |                                       |
| <b>PETITE OU GRANDE PLANCHE DE VIANDE SECHÉE</b>                                                                                  | <b>22.- / 38.-</b>                    |
| Viande de bœuf séchée de la Boucherie de Vissoie                                                                                  |                                       |

### LES ENTRÉES & SALADES

|                                                                                                                          |                                |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|
| <b>PETITE OU GRANDE SALADE VERTE</b>  | <b>CHF</b><br><b>5.- / 9.-</b> |
| Servie avec une vinaigrette maison                                                                                       |                                |
| <b>PETITE OU GRANDE SALADE MÊLÉE</b>  | <b>8.- / 15.-</b>              |
| Salade verte et crudités, servie avec une vinaigrette maison                                                             |                                |
| <b>CROUSTILLANTS DE LÉGUMES</b>                                                                                          | <b>19.-</b>                    |
| Feuille de brick croustillante, légumes d'été cuisinés et salade mêlée                                                   |                                |
| <b>SUGGESTION DE LA SEMAINE</b>                                                                                          | <b>( voir ardoise )</b>        |
| <b>SOUPE AUX LÉGUMES DE SAISON</b>    | <b>12.-</b>                    |

MENÜ AUF DEUTCH



ENGLISH MENU



---

## LES PLATS DU CHALET

---

|                                                                                                                                                                                    |                         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
| <b>TARTARE DE BŒUF (CH) TRADITIONEL COUPÉ AU COUTEAU</b><br>Servi avec frites maison, toasts et salade verte                                                                       | <b>CHF<br/>34.-</b>     |
| <b>TARTARE DU MOMENT (CH)</b>                                                                                                                                                      | <b>34.-</b>             |
| <b>BURGER DU MARCHEUR (CH)</b><br>Steak haché de bœuf, raclette d'Anniviers, oignons frit, tomates séchées, lard, salade et sauce maison, servi avec frites maison et salade verte | <b>29.-</b>             |
| <b>BURGER DU MOMENT (CH)</b>                                                                                                                                                       | <b>29.-</b>             |
| <b>ASSIETTE DE LÉGUMES ESTIVALES</b>                                                            | <b>22.-</b>             |
| <b>FILET DE TRUITE DU VALAIS (CH), SAUCE VIERGE EXOTIQUE</b><br>Truite en filet Snackée, une garniture au choix                                                                    | <b>35.-</b>             |
| <b>SUGGESTION DE LA SEMAINE</b>                                                                                                                                                    | <b>( voir ardoise )</b> |
| <b>PIÈCE DU BOUCHER (CH) 200 GR</b><br>Sauce Morille ou beurre maison, une garniture au choix                                                                                      | <b>40.-</b>             |
| <b>LES GARNITURES AU CHOIX :</b><br>Frites Maison, Salade mêlée, Pomme de terre vapeur, Poêlée de Légumes                                                                          | <b>5.-/suppléments</b>  |

---

« LE GRAS C'EST LA VIE » KARADOC

Le pain provient de la Boulangerie Salamin de Grimentz

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

Prix Net TVA 8.1%

---

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

---

### FONDUE AU FROMAGE NATURE

Vacherin, gruyère et raclette d'Anniviers

26.-/ pers

### FONDUE À LA TOMATE

Fondue au fromage et à la sauce tomate, servie avec pomme de terre

28.-/ pers

### FONDUE CONFITS D'OIGNONS, MYRTILLES ET ABRICOTINE

Fondue au fromage, confits d'oignons, myrtilles et abricotine

28.-/ pers

### FONDUE AUX MORILLES

Fondue au fromage et Morilles séchées

34.-/ pers

---

## LES CROÛTES AU FROMAGE À RACLETTE

---

### LA CROÛTE AU FROMAGE D'ANNIVIERS

Pain maison, fromage à raclette, vin blanc, pickles maison

21.-

### LA CROÛTE COMPLÈTE

Croûte au fromage, œuf au plat et jambon cru

25.-

### LA CROÛTE AU CONFIT D'OIGNONS À LA MYRTILLE

Croûte au fromage, confit d'oignons à la myrtille et lard Grillé.

25.-

---

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

---

## 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 .-

---

## SUGGESTIONS DE LA SEMAINE

---

**CHAQUE SEMAINE DU JEUDI AU DIMANCHE MIDI LA CHEFFE VOUS PROPOSE  
DE DELICIEUX PLATS FAIT MAISON EN FONCTION DE SES IDEES.**

(Voir Ardoise)

---

**« TOUT EST FAIT MAISON » LA CHEFFE DE CUISINE**

## LES PIZZAS

---

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

---

## 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

---

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.-**

SORBET VALAISAN **10.-**

Sorbet Abricot arrosé à l'eau de vie d'abricot

SUGGESTION DE LA SEMAINE **( voir ardoise )**

### GLACES ARTISANALES DES ALPES

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

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