



DRINKS

MINÉRALES

	3dl	5dl	1L
Henniez verte		5.-	8.-
Henniez bleu		5.-	8.-
Siróp à l'eau plate ou gazeuse	3.-	4.50	
Thé froid 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.-	



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.-



BIÈRES



Pression :

	2dl	3dl	5dl
Valaisanne Blonde	4.-	4.80	7.50
Feldschlösschen Blanche	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
--	------

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.-

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

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 Vita	40° 4cl	8.-
Baileys	17° 4cl	8.-
Brandy	36° 4cl	8.-
Compte Josef Cognac	40° 4cl	9.-
Amaretto	28° 4cl	8.-





VINS BLANCS

FENDANT La perle du valais (AOC VALAIS) Domaine Mont d'or Sierre
Robe jaune pâle | Élégant | Minérale

5.50

36.-

JOHANNISBERG Pressoir enchanté (AOC VALAIS) Sion, Bétrisey & Albrecht
Caractère | Floral | Fruité

6.50

42.-

PETITE ARVINE Clos des Cyprès (AOC VALAIS) Veyras, Serge Antille
Acidité | Longueur | Fraîcheur

9.-

56.-

HEIDA (AOC VALAIS) A&C Bétrisey, Cave de St-Léonard
Intense | Vivacité | Caractère

54.-

CHARDONNAY (AOC VALAIS) Sierre, Adrien et Maurice Zufferey
Vivacité | Rondeur | Pêche blanche

56.-

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

46.-

VIN ROSÉ

ROSÉ PIGAILLE (AOC VALAIS) Domaine Mont d'Or Sierre
Rafrichissant | Petits fruits | Fruits exotiques

8.-

48.-

VINS ROUGES

GAMAY Cave de la Madeleine (AOC VALAIS) Domaine Mont d'Or Sierre
Gourmant | Fruits rouges | Cassis

6.-

38.-

HUMAGNE ROUGE Clos des Cyprès (AOC VALAIS) Veyras, Serge Antille
Note épicée | Structure élégante

8.-

48.-

CORNALIN (AOC VALAIS) Sierre, Maurice et Adrien Zufferey
Cerise noire et griotte | Robe intense | Expressif

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

52.-

PINOT NOIR Réserve du Cardinal (AOC VALAIS) Sion, Bétrisey & Albrecht
Fruits Rouges | Finesse | Subtilité

46.-

FUMIN CONQUÊTE (AOC VALAIS) A&C Bétrisey, Cave de St-Léonard
Profondeur aromatique | Cépage rare Vallée d'Aoste

76.-

TERRE NOIRE (AOC VALAIS) Sierre, Serge Heymoz
Fruits noirs | Pulpeux | Gourmand

58.-

MOUSSEUX

PROSECCO 47 Brut (Italie) Ando Domini
Sec | Fines bulles

7.-

42.-

ROSE DÉSIR (AOC VALAIS) Frédéric Zufferey, Chippis
Frais | Sec | Festif

10.-

48.-

MENU

À PARTAGER

CHF

ASSIETTE VAILAISANNE de la Boucherie La Vallée

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

24.-

PLANCHETTE DE VIANDE SÉCHÉE de la Boucherie La Vallée

Oignons et cornichons | Pain de seigle | Beurre

28.-

PORTION DE FRITES MAISON

5.-

ENTRÉES

SALADE VERTE

9.-

SALADE MÊLÉE

12.-

TOMATE BURRATA

Focaccia pesto-rosso | Tomates anciennes

16.-

GRAVELAX DE TRUITE

Acidulée de myrtilles | Crumble citron-gingembre | Salade de pommes de terre | Herbes fraîches

18.-

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 - 2 personnes

Gruyère AOP et Vacherin Fribourgeois | Servie avec du pain blanc

26.-
Par personne

FONDUE À LA TOMATE - 2 personnes

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

28.-
Par personne

RACLONETTE (200gr par personne)

Raclette d'Anniviers | Servie avec des pommes de terre

26.-

MENU ENFANT CHF 18.-

Sirop à l'eau 2dl

Steack haché ou Nuggets - Servi avec frites maison

Une boule de glace

MENU

CHF

PLATS

GRAVELAX DE TRUITE

Acidulée de myrtilles | Crumble citron-gingembre | Salade de pommes de terre | Herbes fraîches

36.-

TARTARE DE BOEUF MÉDITERRANÉEN

Cornichons | Échalotes | Tomates confites | Câpres | Jaune d'oeuf confit | Moutarde | Sauce Worcestershire

36.-

POULET CROUSTILLANT

Frites maison ou Salade de pommes de terre

28.-

PALERON DE BOEUF

Braisé à la bière | Légumes rôtis

38.-

PARISIENNE DE BOEUF

Sauce Chermoula | Frites maison | Salade

42.-

BURGERS

BURGER DU CHALET Servi avec frites maison

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

36.-

BURGER DE POULET Servi avec frites maison

Poulet croustillant | Crème citronnée | Salade | Oignons frits

32.-

BURGER VÉGÉTARIEN Servi avec frites maison

Galette végétale | Bun patates douces | Sauce cocktail | Oignons confits | Tomme d'Anniviers | Salade | Tomates | Cornichons

28.-

DESSERTS

MERINGUE

Double crème de Gruyère | Abricots au miel de Chandolin | Sarriette

12.-

TIRAMISÙ

12.-

FONKIE CHOCOLAT

14.-

COUPE DANEMARK

9.50

PIZZA CHOCOLAT

14.-

TARTE DU JOUR

12.-

LA BOULE DE GLACE

Supplément chantilly : CHF 1.-

4.-

PIZZA

CHF

MARGHERITA

Sauce tomate maison | Mozzarella et Raclette | Origan | Olives

20.-

LA REINE

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

22.-

PEPPERONI

Sauce tomate maison | Mozzarella et Raclette | Chorizo | Poivrons | Origan | Olives

23.-

L'ANNIVIERDE

Crème | Fromage à fondue d'Anniviers | Pommes de terre | Lard d'Anniviers | Oignons confits

24.-

RUCOLA

Sauce tomate maison | Mozzarella et Raclette | Tomates cerises | Jambon cru | Roquette | Vinaigre balsamique | Olives | Origan

26.-

SÉRAC

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

25.-

LA VÉGÉTARIENNE

Sauce tomate maison | Courgettes | Aubergines | Artichauts | Roquette | Graines | Olives | Origan

24.-

Suppléments :

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

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

CHF 6.- Burrata entière

Origine des produits :

Charcuterie : Boucherie
La Vallée, Vissoie, Suisse

Truite : Suisse

Poulet : France

Beuf : Suisse

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