
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 des Salaisons d'Anniviers	22.- / 38.-
PETITE OU GRANDE PLANCHE DE VIANDE SECHÉE Viande de bœuf séchée des Salaisons d'Anniviers	22.- / 38.-

LES ENTRÉES

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	18.-
CRÈME AUX LÉGUMES DE SAISON	12.-
SUGGESTION DE LA SEMAINE	(voir ardoise)

« 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.-
BURGER DU MARCHEUR (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.-
ASSIETTE DE LÉGUMES ESTIVALES	22.-
FILET DE TRUITE DU VALAIS (CH), VIERGE DU MOMENT Truite en filet Snackée, une garniture au choix	35.-
PIÈCE DU BOUCHER (CH) 200 GR Sauce tartare ou beurre maison, une garniture au choix	39.-
SUGGESTION DE LA SEMAINE	(voir ardoise)
LES GARNITURES AU CHOIX : Frites Maison, Salade mêlée, Pomme de terre vapeur, Poêlée de Légumes	5.-/suppléments

MENÜ AUF DEUTCH



ENGLISH MENU



SUGGESTIONS DE LA SEMAINE

CHAQUE SEMAINE DU JEUDI AU DIMANCHE MIDI

(Voir Ardoise)

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

SOIRÉE RACLETTE TOUS LES MERCREDIS :

- ❖ La portion 5.5.-
 - ❖ À Volonté 35.-
-

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

LES PIZZAS

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

« LA PÂTE À PIZZA EST FAITE MAISON » LA CHEFFE DE CUISINE

LE MENU ÉNFÀNN (jusqu'à 12 ans) **18 CHF**

UN PETIT VERRE DE SIROP AU CHOIX

PIZZA JAMBON CUIT, FROMAGE

OU

STEACK HACHÉ, FRITES MAISON OU LÉGUMES

UNE BOULE DE GLACE, UN BROWNIE

OU UNE SALADE DE FRUITS

LES DESSERTS

TIRAMISÙ DU MOMENT	9.-
TARTES DU MOMENT	8.-
BROWNIE ET MOUSSE AUX NOIX CARAMELISÉES	9.-
SALADE DE FRUITS INFUSÉE À LA MENTHE FRAICHE	7.5-
SUGGESTION DE LA SEMAINE	(voir ardoise)
SORBET VALAISAN Sorbet Abricot arrosé à l'eau de vie d'abricot	10.-
GLACES ARTISANALES DES ALPES (Vanille, Chocolat, Café, Caramel, Abricot, Citron, Myrtille, Fraise)	
1 BOULE	4.-
2 BOULES	8.-
3 BOULES	12.-
SUPPLEMENT CHANTILLY	1.50
