

Au Chalet

RESTAURANT

ENTREES - FINGER FOOD

Pain à l'Ail <i>Pâte à Pizza-Crème d'Ail-Origan</i>	Fr. 14.-
Os à Moelle - Pain Toasté	Fr. 14.-
Bruschetta <i>4 Tranches :Tomates concassées-Basilic Vinaigre Balsamique-Oignons hachés-Ail</i>	Fr. 16.-
Antipasti <i>Courgettes Marinées-Artichauts-Aubergines Marinées-Bufala-Bruschetta</i>	Fr. 21.-
Bufala Al Forno <i>Bufala-Lard Bardé Gratiné</i>	Fr. 21.-
Planchette Valaisanne <i>Viande Séchée, Jambon Cru, Lard Sec, Fromage</i>	Fr. 27.-
Assiette de Viande Séchée	Fr. 29.-

SALADES ET SOUPES

Salade Verte	Fr. 7.-
Salade Mêlée	Fr. 10.-
Minestrone Maison	Fr. 14.-
Soupe à l'Orge Perlé des Grisons	Fr. 16.-

TAGLIATELLES ET RISOTTO

Tagliatelles Carbonara à l'Italienne	Fr. 26.-
---	----------

MENUS ENFANTS – avec un Dessert

Jusqu'à 13 ans

Steak Haché - Frites Maison	Fr. 15.-
Tagliatelles Natures, au Beurre ou Napoli	Fr. 15.-
Pizza Margherita ou Jambon	Fr. 15.-
Dessert : Vacky Vanille ou Kuaky Chocolat	

Nos collaborateurs vous renseignent volontiers sur les ingrédients présents dans nos plats, susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances.

Au Chalet

RESTAURANT

FONDUES À LA VIANDE (MIN 2 PERSONNES – 200 GR/PERS.)

Petite Salade Mêlée, Frites « Maison », Garniture et Sauces « Maison »

La Bacchus (Bœuf), Bouillon au Vin Rouge	Fr. 43.-
Au Chalet (Bœuf Mariné Maison)	Fr. 46.-
Au Chalet Chasse (Cerf Mariné Maison)	Fr. 48.-
Supplément Viande 100 gr.	Fr. 12.-

PROVENANCE DE LA VIANDE

Bœuf (Suisse), Agneau (Nouvelle- Zélande), Veau (Suisse)

METS AU FROMAGE

Fondue Moitié – Moitié - min. 2 personnes <i>Gruyère et Vacherin Fribourgeois – Fromagerie Piller Manu à Semsales</i>	Fr. 25.-
Fondue de l'Alpage de Mondralèche - min. 2 personnes	Fr. 25.-
Croûte au Fromage Nature <i>Supplément Jambon ou Oeuf</i>	Fr. 24.- <i>Fr. 1.-</i>

VIANDES

Le Burger du Chef - Salade - Frites Maison <i>Oignons Confits-Lard-Fromage à Raclette</i>	Fr. 35.-
Tartare de Bœuf à l'Italienne - Frites Maison - Salades <i>Coupé au Couteau-Pignons de Pin-Tomates Séchées-Roquette-Copeaux de Parmesan-Huile d'Olive</i>	Fr. 36.-
Cordon Bleu de Veau - Salade - Frites Maison	Fr. 46.-

PLATS VÉGÉTARIENS

Tagliatelles all'Aglio <i>Tomates Cerises-Ail-Piment</i>	Fr. 29.-
Burger Végétarien - Salade - Frites Maison <i>Bufala-Aubergines confites-Courgettes-Tomates</i>	Fr. 34.-

DESSERTS

Tiramisu Maison	Fr. 12.-
Crème Brûlée à la Fève Tonka	Fr. 12.-
Tarte Tatin aux Pommes - Glace Vanille	Fr. 12.-
Carpaccio d'Ananas Mariné au Citron Vert et Etoile d'Anis - Glace Yaourt	Fr. 12.-
Moelleux au Chocolat - Cœur de Toblerone Blanc - Sorbet Mandarine	Fr. 15.-

Au Chalet

RESTAURANT

PIZZAS

aussi à l'emporter

Margherita	Tomate, origan, mozzarella	Fr. 17.-
Capricciosa	Tomate, origan, mozzarella, jambon	Fr. 18.-
Santa Lucia	Tomate, origan, mozzarella, jambon, champignons frais	Fr. 19.-
Napolitaine	Tomate, origan, mozzarella, anchois, câpres, olive	Fr. 19.-
Calabraise	Tomate, origan, mozzarella, salami piquant	Fr. 19.-
Alsacienne	Crème, oignons, lardons, fromage râpé	Fr. 19.-
Végétarienne	Tomate, origan, mozzarella, champignons frais, courgettes, poivrons, aubergines	Fr. 21.-
Mafioso	Tomate, origan, mozzarella, anchois, câpres, champignons frais, poivrons, piments	Fr. 21.-
Calzone	Tomate, mozzarella, jambon, champignons frais, œuf, oignons	Fr. 22.-
4 fromages	Tomate, origan, mozzarella, gorgonzola, grana padano, fromage de chèvre, fromage à raclette	Fr. 23.-
Thon	Tomate, origan, mozzarella, ail, thon, tomates cerises	Fr. 23.-
Campagnola	Tomate, origan, mozzarella di bufala, roquette, tomates cerises, jambon de parme	Fr. 25.-
Zodiaque	Tomate, fromage raclette, lard sec, jambon cru, viande séchée	Fr. 26.-

Au Chalet

RESTAURANT

LES ASPERGES BLANCHES DU VALAIS

ENTREES

Le Feuilleté aux Asperges et aux Morilles	Fr. 24.-
La Crème d'Asperges <i>Julienne de Viande Séchée</i>	Fr. 14.-

PLATS

La Portion d'Asperges et le Jambon de Parme <i>Sauce Hollandaise Maison et Pommes Nouvelles Persillées</i>	Fr. 28.-
Le Risotto aux Asperges et Morilles <i>À l'Ail des Ours</i>	Fr. 29.-
L'Entrecôte aux Asperges <i>Sauce Hollandaise Maison et Pommes Dauphines</i>	Fr. 44.-
La Côte de Veau aux Asperges <i>Jus Corsé à l'Ail des Ours et Pommes Dauphines</i>	Fr. 47.-
Les Nouilles Farcies aux Légumes et Asperges <i>Emulsion à l'Ail des Ours</i>	Fr. 36.-
Le Tartare d'Asperges Vertes avec Jambon de Parme <i>Pommes Persillées</i>	Fr. 36.-
Le Tartare d'Asperges Vertes avec Saumon Fumé <i>Pommes Persillées</i>	Fr. 36.-
La Pizza aux Asperges et Jambon de Parme	Fr. 26.-