






HELVETIA






LES SALADES

 	CŒUR DE LAITUE CROQUANTE	ENTRÉE	7.50
	Vinaigrette parfumée aux herbes d'alpage	PLAT	12.50
 	SALADE DE LÉGUMES CRUS & CUIITS	ENTRÉE	12.50
	Carottes, haricots verts, lentilles, maïs, tomates, cœur de laitue, sauce française aux herbes du Simplon	PLAT	16.50

LA SOUPE

	SOUPE DU CHALET	12.00
	Carottes, poireaux, céleris-raves, chou, cornettes, gruyère, pommes de terre	


LES PLANCHETTES

 	FROMAGES D'ALPAGES SUISSE	20.00
	Assortiment de fromages de nos monts	
 	VIANDE SÉCHÉE DU VAL D'ANNIVIERS	36.00
	Planchette de viande séchée aromatisée de plantes sauvages et autres herbes	
	PLANCHETTE DU CHALET	39.00
	Assortiment de jambon cru, lard sec, viande séchée, saucisson, Bouloches & fromages du Val d'Anniviers	

LES CROÛTES

CROÛTE À L'ANNIVARDE	24.00
Fromage à raclette d'Anniviers, lard d'Anniviers, pickles	
CROÛTE DU CHALET	28.00
Fromage à raclette d'Anniviers, jambon cuit, œuf fermier, pickles	

LE TARTARE



	TARTARE DE BŒUF SUISSE	200G	39.00
	Assaisonné selon votre goût, accompagné de pommes frites et toast		

LES ENFANTS (jusqu'à 12 ans)

	NUGGETS DE POULET & FRITES	12.00
	PIZZA « 25 » OU PASTA BAMBINI	10.00

LA RACLETTE

Nos fromages sont fabriqués au lait cru (non pasteurisé) afin de mieux préserver la spécificité des goûts. Servie avec pommes de terre en robe des champs, cornichons, oignons et mélange d'herbes séchées de nos monts

 	RACLETTE DU VAL D'ANNIVIERS AOP	PORTION	8.00
	50% de 3 à 5 mois et 50% de 9 mois d'affinage et plus	A DISCRETION	35.00

LE MENU FROMAGE

PLANCHETTE D'ANNIVIERS
Assortiment de jambon cru, lard sec, viande séchée et saucisson

LA FONDUE D'ALPAGE (SERVIE AVEC DU PAIN MI-BLANC)
Composée de 2 variétés de fromage d'alpage et de 2 variétés de vacherin d'alpage

Ou



RACLETTE DU VAL D'ANNIVIERS AOP
servie avec des pommes de terre en robe des champs, cornichons, oignons au cassis, mélange d'herbes séchées de nos monts & cumin

SORBET ABRICOT
arrosé de lie-cœur du Valais

MENU FONDUE A CHF 45.- PAR PERSONNE

MENU RACLETTE A CHF 55.- PAR PERSONNE


LES FONDUES

	FONDUE D'ALPAGE	200G	26.00
	2 variétés de fromage d'alpage (environ 60%) et 2 variétés de vacherin d'alpage (environ 40%). La plus corsée.		
	FONDUE A LA TOMATE	200G	28.00
	2 variétés de fromage d'alpage (environ 60%) et 2 variétés de vacherin d'alpage (environ 40%), coulis de tomates. Servie avec pommes de terre en robe des champs, cornichons		

SUPPLEMENT POMMES DE TERRE **5.00**






SUPPLEMENT KIRSCH VALAISAN (10CL) **4.50**

LES DESSERTS FAITS MAISON

	SELECTION DE GLACES & SORBETS		
	La boule		3.90
	Crème Chantilly		2.00
	Sauce au chocolat chaud		2.50
	TARTE DU JOUR		7.50
	CREME BRULEE A L'ABRICOT DU VALAIS		10.00
	MERINGUE GLACEE		9.00
	Supplément crème Chantilly		1.50

ITALIA

ANTIPASTI

	FOCACCIA AL ROSMARINO Focaccia au romarin, huile d'olive extra vierge et sel marin	9.00
	FOCACCIA AL PROSCIUTTO DI SAN DANIELE DOP Focaccia avec Prosciutto di San Daniele DOP, romarin et huile d'olive extra vierge	18.00
	FOCACCIA AL POMODORO Focaccia avec tomates, basilic, ail,	11.00
	BRUSCHETTE Tranches de pain grillées avec dés de tomates, ail, oignons, basilic et filet d'huile d'olive extra vierge	13.00
 	MOZZARELA DI BUFALA DOP Mozzarella di Bufala DOP	18.00
	PROSCIUTTO DI SAN DANIELE DOP E BURRATA Prosciutto di San Daniele DOP et burrata sur lit de roquette	27.00
	CARPACCIO DI MANZO Bœuf, roquette, parmesan, citron, tomates cerise	25.00

PASTA

1^{er} CHOISISSEZ LA PÂTE

TAGLIOLINI ALL'UOVO FRESCHE

Spécialité traditionnelle du Piémont. C'est une variété de pâtes longues, en forme de rubans très fins, confectionnées à base de semoule de blé dur et d'œufs. Elles sont traditionnellement accommodées avec des sauces légères.



SPAGHETTI ALLA CHITARRA

Les Spaghetti alla Chitarra sont un type de pâte aux œufs, typique de la cuisine italienne. Ils sont obtenus grâce à un ustensile de cuisine appelé chitarra qui permet d'élaborer des pâtes équilibrées et avec une consistance poreuse permettant une adhérence parfaite de la sauce.

RAVIOLI FATI IN CASA

Le ravioli est un produit typique de la cuisine italienne, provenant vraisemblablement de Chine. Nos raviolis sont farcis à la ricotta et épinards

2^{ème} CHOISISSEZ LA SAUCE

	SALSA DI POMODORO Sauce tomate fraîche maison à l'ancienne	22.00
	RAGU ALLA BOLOGNESE Sauce tomate à la viande maison	27.00
	PESTO ALLA GENOVESE Feuilles de basilic, pignons de pin, pecorino, parmesan, huile d'olive vierge extra, ail	25.00

AL FORNO





LASAGNE VERDI ALLA BOLOGNESE Les véritables lasagnes à la bolognaise	27.00	15 MIN
--	--------------	--------

PIZZA ROSSA





Toutes nos pizzas peuvent être cuisinées avec une pâte sans gluten.

	MARGERITA Tomates, fior di latte, basilic frais, origan	17.00
	LA BUFALA Tomates, mozzarella di bufala, basilic frais, origan	22.00
	4 STAGIONI Tomates, fior di latte, pepperoni, jambon cuit, artichauts, champignons, origan	24.00
	BELLA NAPOLI Tomates, fior di latte, filets d'anchois, câpres, origan	20.00
	BARCELONA Tomates, chorizo Iberico, fromage manchego, fior di latte, huile d'olive extra vierge, Origan	26.00
	ORIENTALE Tomates, fior di latte, merguez, olives, cipolla, pepperoni, origan	23.00
	ROMANA Tomates, fior di latte, jambon cuit, origan	19.00
	CAPRICCIOSA Tomates, fior di latte, champignons de Paris, artichauts, olives noires, jambon cuit, origan	20.00
	SAN DANIELE Tomates, fior di latte, jambon San Daniele, roquette, huile d'olive maison parfumée au citron, origan	26.00

PIZZA BIANCA




	CAPRESE Tomates cerises, mozzarella di bufala, basilic, huile d'olive extra vierge, origan	24.00
	VEGETARIANA Aubergines rôties, courgettes, poivrons, tomates cerises, fior di latte, basilic frais, huile d'olive, origan	22.00
	QUATTRO FORMAGGI Fior di latte, gorgonzola, chèvre, parmesan, origan	25.00
	DIAVOLA Fior di latte, salami ventricina, poivrons, origan	22.00

DOLCI

	TIRAMISÙ	9.00
	PANNA COTTA ALLA VANIGLIA Panna cotta parfumée à la vanille, crumble, glace framboise	8.00
 	PIZZA AU NUTELLA	10.50

LECHALET-CHANDOLIN.CH

RÉDUCTION DE 15% SUR NOS PIZZAS À EMPORTER

 végétarien  sans gluten  sans lactose  piquant