

LES SALADES

🌱	CŒUR DE LAITUE CROQUANTE Vinaigrette parfumée aux herbes d'alpage	ENTRÉE PLAT	6.50 9.50
🌱	SALADE DE LÉGUMES CRUS & CUITS Carottes, haricots verts, lentilles, maïs, tomates, rémoulade, cœur de laitue sauce française aux herbes du Simplon	ENTRÉE PLAT	10.50 14.50

LA SOUPE

🌱	SOUPE DU CHALET Carottes, poireaux, céleris-raves, choux, cornettes, gruyère, pommes de terre	PORTION EN PARTAGE (2 À 3 PERSONNES)	12.00 22.00
---	---	--	----------------

LES PLANCHETTES & SAUCISSES

🌱	LA SAUCISSE D'ANNIVIERS AU GÉNÉPI OU À L'AIL (1 PIÈCE)		9.00
🌱	PLANCHETTE DE VIANDE SÉCHÉE (1 SORTE)	100 G	25.00
🌱	ASSORTIMENT DE VIANDES SÉCHÉES DU VAL D'ANNIVIERS (3 SORTES)	100 G 200 G	25.00 35.00
🌱	PLANCHETTE DU CHALET Assortiment de jambon cru, lard sec, viande séchée, saucisson, bouloches & fromages du Val d'Anniviers	100 G 200 G	24.00 38.00

LES FROMAGES

🌱	PLANCHE DE FROMAGES D'ALPAGE	100 G	20.00
---	-------------------------------------	-------	-------

LES ENFANTS (jusqu'à 12 ans)

🌱	NUGGETS DE POULET & FRITES		12.00
🌱	PIZZA "25" O PASTA BAMBINI		10.00

Tous ces plats sont servis avec une salade de saison en entrée

LES CROÛTES

	CROÛTE À L'ANNIVARDE Fromage à raclette d'Anniviers, lard, pickles		22.50
	CROÛTE DU CHALET Fromage à raclette d'Anniviers, chasselas, oignons, lard, œuf fermier, pickles		23.00

LA RACLETTE

Nos fromages sont fabriqués au lait cru (non pasteurisé) afin de mieux préserver la spécificité des goûts.

🌱	RACLETTE DU VAL D'ANNIVIERS AOP 50% de 3 à 5 mois & 50% 9 mois d'affinage et plus	PORTION À DISCRETION	8.00 32.00
---	---	-------------------------	---------------

Servie avec pommes de terre en robe des champs, chutney, cornichons, oignons au cassis, mélange d'herbes séchées de nos monts & cumin

LES FONDUES

🌱	FONDUE D'ALPAGE 2 variétés de fromage d'alpage (env. 60%) et de 2 variétés de vacherin d'alpage (env. 40%). Cette fondue est la plus corsée.	220 GR	25.00
---	--	--------	-------

	SUPPLÉMENT POMMES DE TERRE		4.00
	SUPPLÉMENT KIRSCH VALAISAN (10 CL)		4.50

	FONDUE ANNIVARDE (servie tous les jeudis ou sur commande 24 heures à l'avance. Minimum 2 personnes) Cette fondue au bouillon, à la viande de boeuf parfumée aux herbes est proposée avec une salade de saison et des pommes frites, ainsi qu'une sélection de sauces à base de mayonnaise. Nous avons également ajouté des sauces light pour ceux et celles soucieux de leur ligne.	220 GR	52.00
--	---	--------	-------

	SUPPLÉMENT VIANDE	100 GR	15.00
--	--------------------------	--------	-------

FONDUE ANNIVARDE TOUS LES JEUDIS

LES DESSERTS FAITS MAISON

🌱	SÉLECTION DE GLACES ET SORBETS MAISON		
	LA BOULE		3.80
	CRÈME CHANTILLY		1.50
	SAUCE AU CHOCOLAT CHAUDE		2.50
🌱	TARTE DU JOUR		7.00
🌱	CRÈME BRÛLÉE À L'ABRICOT DU VALAIS		10.00
🌱	CERISES AU KIRSCH		12.00
🌱	FONDANT AU CHOCOLAT, GLACE VANILLE BOURBON		14.00

NOS CRÊPES 🍷

GALETTES DE SARRASIN

CHALET	Jambon, œuf, fromage	14.50
VÉGÉTARIENNE	Epinards à la ricotta	10.50
ANNIVARDE	Raclette, oignon, œuf, lardons	12.50

CRÊPES SUCRÉES

	Beurre sucre, sucre de canne ou sucre cannelle	6.50
	Miel d'Anniviers, sirop d'érable, compote ou confiture	7.50
	Sauce chocolat, pâte à tartiner maison ou crème de marron	8.50
	Supplément chantilly	1.50
	Supplément boule de glace	3.50

ANTIPASTI

🍷	CAPONATA IN AGRODOLCE	10.00
	Aubergines, oignons, tomates, raisin de corinthe, pignons de pin et olives	
🍷	POLPO ALLA TARANTINA	14.00
	Poulpe, pommes de terre, olives noires, câpres, tomates et oignons	
🍷	BURRATA DE ANDRIA	15.00
	Burrata de Andria garnie de zestes de citron, basilic & d'huile d'olive extra vierge	
🍷	SELEZIONE DI BRUSCHETTE	8.50
	Sélection de bruschette du moment	EN PARTAGE (6 PIÈCES) 15.00
	POLPETTE CACIO E UOVA	10.50
	Boulettes au fromage pecorino et œuf servies avec une sauce tomate	EN PARTAGE (6 PIÈCES) 19.50
🍷	ACCIUGHE DEL CANTRABRICO	20.00
	Filets d'anchois marinés de Cantabrie pain grillé, stracciatella & beurre salé	EN PARTAGE (6 PIÈCES) 39.00
	NOSTRA SELEZIONE D'ANTIPASTI	42.00
	Burrata di Andria, jambon San Daniele 24 mois, bruschetta, antipasti de légumes, salade de poulpe, caponata, polpette	EN PARTAGE (2 À 3 PERSONNES)

ZUPPA

🍷	TAJARILLE E FAGIOLI	12.00
	Tajarille, haricots Borlotti, céleri, carottes, tomates	

PASTA

🍷	TAGLIOLINI	18.00
	Tagliolini fraîches, sauce tomate, stracciatella parfumée au pesto de basilic	
	MALTAGLIATI	16.50
	Cima di rapa, saucisse à rôtir, poivron rouge doux «Firfillone»	
	MACCHERONI ALLA CHITARRA CACIO E PEPE	19.50
	Lard sec valaisan, pecorino romano, poivre	
🍷	GNOCCHI AL GORGONZOLA CON CATALOGNA E NOCI	17.00
	Gnocchis de pommes de terre, gorgonzola, noix de catalogue	
🍷	RAVIOLI DI PECORINO E RICOTTA	19.50
	Ravioli farcis à la ricotta servis avec une sauce tomate à l'ancienne	
🍷	SPAGHETTI ALLA CHITARRA ALLA SCOGLIO	35.00
	Moules, gambas, vongoles, calamar, scampis, ail, tomates cerises & persil	

DOLCI

🍷	TIRAMISÙ	9.00
🍷	BABÀ AL LIMONCELLO CON CREMA CHANTILLY	12.00
	Traditionnel baba au limoncello, crème chantilly	
🍷	CASSATA SICILIANA AI PISTACCHI DI BRONTE E CANDITI	13.50
	Cassata sicilienne aux pistaches confites de Bronte	

PIZZA ROSSA

🍷	MARGHERITA	16.50
	Tomates, fior di latte, basilic frais & origan	
🍷	MARGHERITA DI BUFALA	20.50
	Tomates, mozzarella di bufala, basilic frais & origan	
🍷	BELLA NAPOLI	19.50
	Tomates, fior di latte, filets d'anchois & origan	
	BARCELONA	25.50
	Tomates, chorizo Iberico, fromage manchego, fior di latte, huile d'olive extra vierge	
	SAN DANIELE	28.00
	Tomates, fior di latte, jambon San Daniele, roquette, huile d'olive parfumée au citron maison	
	BRESAOLA	25.00
	Tomates, fior di latte, bresaola, roquette, origan	
	CAPRICCIOSA	19.00
	Tomates, fior di latte, champignons de Paris, artichauts, olives noires, jambon cuit, roquette, origan	

PIZZA BIANCA

🍷	PORCINI	18.50
	Fior di latte, bolets, roquette, origan	
🍷	CAPRESE	24.00
	Tomates cerises, fior di latte, roquette, huile d'olive extra vierge & origan	
	PROSCIUTTO COTTO	24.50
	Champignons, gorgonzola, jambon cuit, pesto	
🍷	BIANCA E VERDE	22.50
	Fior di latte coupée en tranches aux zestes de citron, roquette, parmesan	
	CACIO E PEPE	26.50
	Fior di latte, pancetta, poivre noir, pecorino	
🍷	MELANZANA E VERDURA	19.50
	Aubergines rôties, courgettes, poivrons, tomates cerises, fior di latte, parmesan, basilic frais, huile d'olive	
	MORTADELLA	32.00
	Mortadelle, provola, ricotta, pesto de pistaches	
🍷	FORMAGGI	24.50
	Fior di latte, gorgonzola, capra, parmesan, origan	
🍷	DIAVOLA	20.00
	Fior di latte, salami ventricina, tomates cerises, roquette	

RÉDUCTION DE 15% SUR NOS PIZZAS À EMPORTER

SANDWICHES 🕒

	PAGNOTTA	16.00
	pain altamura, scarroza fumée, jambon cru, omelette, légumes, salade	
🍷	PANINO	18.00
	stracciatella, légumes grillés, tomate, roquette, sauce rose	
	CIABATTA	14.00
	caciotta di bufala, salami finocchiona, cima di rapa	