

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, AUX HERBES OU À L'AIL	170 G	19.50
🌱	PLANCHETTE DE VIANDE SÉCHÉE DU VAL D'ANNIVIERS (1 SORTE)	100 G 200 G	26.00 36.00
🌱	ASSORTIMENT DE SALAISONS 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

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

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	P.P.	52.00
---	--------	------	-------

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

FONDUE ANNIVARDE TOUS LES JEUDIS

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 sucré, 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

☯	SCARMOZA AL FORNO IN CARROZZA	9.00
	Scarmoza fumé, oeufs, panure, lard fumé	
☯	POLPO ALLA TARANTINA	14.00
	Poulpe, pommes de terre, olives noires, câpres, tomates et oignons	
	PARMIGIANA DI MELANZANA	19.00
	Aubergines, tomates, mozzarella, sauce tomate, basilic, parmesan	
Ⓞ	BURRATA DE ANDRIA	15.00
	Burrata de Andria garnie de zestes de citron, basilic & d'huile d'olive extra vierge	
Ⓞ	SELEZIONE DI BRUSCHETTE	PORTION (3 PIÈCES) 8.50 EN PARTAGE (6 PIÈCES) 15.00
	Sélection de bruschette du moment	
Ⓞ	POLPETTE CACIO E UOVA	PORTION (3 PIÈCES) 10.50 EN PARTAGE (6 PIÈCES) 19.50
	Boulettes au fromage pecorino et œuf servies avec une sauce tomate	
	SAUTÈ DI VONGOLE	24.00
	Vongoles, vin blanc, ail, persil, croûtons de pain grillé à l'ail	
	NOSTRA SELEZIONE D'ANTIPASTI	EN PARTAGE 42.00 (2 À 3 PERSONNES)
	Burrata di Andria, jambon San Daniele 24 mois, bruschetta, antipasti de légumes, salade de poulpe, caponata, polpette	

ZUPPA

	TORTELLINI IN BRODO	12.00
	Bouillon de légumes, tortellini farcis à viande et parmesan	

PASTA

Ⓞ	TAGLIOLINI	18.00
	Tagliolini fraîches, sauce tomate, stracciatella parfumée au pesto de basilic	
	MACCHERONI ALLA CHITARRA CACIO E PEPE	19.50
	Lard sec valaisan, pecorino romano, poivre	
Ⓞ	GNOCCHI AL GORGONZOLA	19.00
	Gnocchis de pommes de terre, gorgonzola	
Ⓞ	GNOCCHI ALLA SORRENTINA	22.00
	Gnocchis de pommes de terre, sauce tomate, basilic, mozzarella, parmesan	
Ⓞ	RAVIOLI DI PECORINO E RICOTTA	20.00
	Ravioli farcis à la ricotta servis avec une sauce tomate à l'ancienne	
	LASAGNA ALLA BOLOGNESE	24.00
	Sauce bolognaise, Sauce Béchamel	
	SPAGHETTI ALLE VONGOLE	26.00
	Vongoles, ail, vin blanc, piment, persil, huile d'olive extra vierge	

DOLCI

Ⓞ	TIRAMISÙ	9.00
Ⓞ	BABÀ AL LIMONCELLO CON CREMA CHANTILLY	12.00
	Traditionnel baba au limoncello, crème chantilly	
Ⓞ	PROFITEROLES AL CIOCCOLATO	14.00
	Profiteroles, glace vanille, sauce au chocolat chaud	
Ⓞ	PIZZA AU NUTELLA	10.50

PIZZA ROSSA

Ⓞ	MARGHERITA	16.50
	Tomates, fior di latte, basilic frais & origan	
Ⓞ	MARGHERITA DI BUFALA	20.50
	Tomates, mozzarella di bufala, basilic frais & origan	
	4 STAGIONI	23.50
	Tomates, fior di latte, peperoni, jambon cuit, crevettes, champignons	
	BELLA NAPOLI	19.50
	Tomates, fior di latte, filets d'anchois & origan, câpres	
	BARCELONA	25.50
	Tomates, chorizo Iberico, fromage manchego, fior di latte, huile d'olive extra vierge	
Ⓞ	ORIENTALE	22.50
	Tomates, fior di latte, merguez, olives, cipolla, peperoni	
	SAN DANIELE	28.00
	Tomates, fior di latte, jambon San Daniele, roquette, huile d'olive parfumée au citron maison	
	ROMANA	17.50
	Tomates, fior di latte, jambon cuit, champignons	
	CAPRICCIOSA	19.00
	Tomates, fior di latte, champignons de Paris, artichauts, olives noires, jambon cuit, roquette, origan	
	BRESAOLA	25.00
	Tomates, fior di latte, bresaola, roquette, origan	

PIZZA BIANCA

Ⓞ	CAPRESE	24.00
	Tomates cerises, fior di latte, roquette, huile d'olive extra vierge & origan	
	PROSCIUTTO COTTO	24.50
	Champignons, gorgonzola, jambon cuit, pesto	
	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	
Ⓞ	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, scarmoza 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	

🕒 de 15h00 à 17h30

Ⓞ végétarien

Ⓞ piquant

☯ sans gluten

toutes nos pizzas peuvent être cuisinées avec une pâte sans gluten