









HELVETIA

LES SALADES

 	CŒUR DE LAITUE CROQUANTE	ENTRÉE	6.50
	Vinaigrette parfumée aux herbes d'alpage	PLAT	9.50
.....			
 	SALADE DE LÉGUMES CRUS & CUITS	ENTRÉE	10.50
	Carottes, haricots verts, lentilles, maïs, tomates, cœur de laitue, sauce française aux herbes du Simplon	PLAT	14.50
.....			
	SALADE VIGNERONNE		22.00
	Cervelas, Gruyère, tomates, vinaigrette à l'ancienne		

LES PLANCHETTES & SAUCISSES GRILLEES

	LA SAUCISSE DE VEAU DE ST-GALL GRILLEE	1PIECE	10.00
	Saucisse de veau, pain campagnard		
.....			
 	PLANCHETTE DE VIANDE SÉCHÉE DU VAL D'ANNIVIERS (1 SORTE)	100G	26.00
		200G	36.00
.....			
	PLANCHETTE DU CHALET	100G	24.00
	Assortiment de jambon cru, lard sec, viande séchée, saucisson, Bouloches & fromages du Val d'Anniviers	200G	38.00

LES FROMAGES

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

LES CROÛTES


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

LE TARTARE



	TARTARE DE BŒUF SUISSE	200G	38.00
	Assaisonné selon votre goût, accompagné de pommes frites et toast		

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	PORTION	8.00
	50% de 3 à 5 mois et 50% de 9 mois d'affinage et plus	A DISCRETION	32.00
.....			
	Servie avec pommes de terre en robe des champs, cornichons, oignons et mélange d'herbes séchées de nos monts.		

LES FONDUES

	FONDUE D'ALPAGE	220G	25.00
	2 variétés de fromage d'alpage (environ 60%) et 2 variétés de vacherin d'alpage (environ 40%). La plus corsée.		
.....			
	FONDUE A LA TOMATE	220G	27.00
	2 variétés de fromage d'alpage (environ 60%) et 2 variétés de vacherin d'alpage (environ 40%), coulis de tomates.		
.....			
	SUPPLEMENT POMMES DE TERRE		4.00
	SUPPLEMENT KIRSCH VALAISAN (10CL)		4.50

LES ENFANTS (jusqu'à 12 ans)

	NUGGETS DE POULET & FRITES	12.00
	Fromage à raclette d'Anniviers, lard, pickles	
.....		
	PIZZA « 25 » OU PASTA BAMBINI	10.00

LES DESSERTS FAITS MAISON



	SELECTION DE GLACES & SORBETS MAISON	
	La boule	3.80
	Crème Chantilly	1.50
	Sauce au chocolat chaud	2.50
.....		
	TARTE DU JOUR	7.00
.....		
	CREME BRULEE A L'ABRICOT DU VALAIS	10.00
.....		
	MERINGUE GLACEE	9.00
	Supplément crème Chantilly	1.50
.....		
	FONDANT AU CHOCOLAT	14.00

ITALIA

ANTIPASTI

 	INSALATA CAPRESE Tomates, mozzarella, basilic, origan frais	16.00
	INSALATA DI POLPO Poules, pommes de terre, oignons rouge, persil	22.00
	CARPACCIO DI MANZO Bœuf, roquette, parmesan, radis, citron, tomates cerise	25.00
	INSALATA CAESAR Salade romaine, poulet, copeaux de parmesan, croûtons de pain, sauce caesar	24.00
	CALAMARI FRITTI Beignets de calamars, citron	18.00
 	VITELLO TONNATO Veau, câpres, oignon, sauce au thon	26.00

ZUPPA

 	MINISTRONE DI VERDURE Bouillon végétal, pommes de terre, carottes, courgettes, céleris, poireaux, oignons	12.00
---	---	-------




PASTA

	TAGLIOLINI CACIO E PEPE Tagliolini aux œufs, pecorino romano, poivre moulu	16.00
	PACCHERI MANTECATI AL POMODORO E BASILICO 15 MIN Paccheri, sauce tomate, beurre, basilic frais, parmesan	18.00
	GNOCCHI ALLA SORRENTINA Gnocchi de pommes de terre, sauce tomate, basilic, mozzarella	18.00
	RAVIOLI AI CARCIOFI PROFUMATI AL TIMO Ravioli farcis aux artichauts, thym, ricotta	26.00
	SPAGHETTI ALLE VONGOLE Palourdes, ail, vin blanc, piment, persil, huile d'olive extra vierge	28.00
 	RISOTTO AGLI ASPARAGI 20 MIN Risotto Carnaroli, asperges vertes, oignons, crème de fromage de chèvre, beurre, parmesan	30.00

DOLCI

	TIRAMISÙ	9.00
	PANNA COTTA ALLA VANIGLIA Panna cotta parfumée à la vanille, crumble, glace framboise	8.00
	PROFITEROLES AL CIOCCOLATO Profiteroles, glace vanille, sauce au chocolat chaud	14.00
	PIZZA AU NUTELLA	10.50

PIZZA ROSSA

	MARGHERITA Tomates, fior di latte, basilic frais, origan	16.50
	LA BUFALA Tomates, mozzarella di bufala, basilic frais, origan	20.50
	4 STAGIONI Tomates, fior di latte, pepperoni, jambon cuit, artichauts, champignons, origan	23.50
	BELLA NAPOLI Tomates, fior di latte, filets d'anchois, câpres, origan	19.50
	BARCELONA Tomates, chorizo Iberico, fromage manchego, fior di latte, huile d'olive extra vierge, origan	25.50
	ORIENTALE Tomates, fior di latte, merguez, olives, cipolla, pepperoni, origan	22.50
	ROMANA Tomates, fior di latte, jambon cuit, origan	18.00
	CAPRICCIOSA Tomates, fior di latte, champignons de Paris, artichauts, olives noires, jambon cuit, origan	19.00
	BRESAOLA Tomates, fior di latte, bresaola, roquette, origan	25.00
	TONNO Tomates, fior di latte, thon, oignons, origan	21.00
	PARMIGIANA Tomates, fior di latte, aubergines, parmesan, jambon cuit, origan	23.00
	SAN DANIELE Tomates, fior di latte, jambon San Daniele, roquette, huile d'olive maison parfumée au citron, origan	28.00

PIZZA BIANCA

	CHALET Fior di latte, poivrons, oignons, épinards, œuf, origan	22.00
	CAPRESE Tomates cerises, mozzarella di bufala, basilic, huile d'olive extra vierge, origan	24.00
	CACIO E PEPE Fior di latte, pancetta, poivre noir, pecorino, origan	26.50
	VEGETARIANA Aubergines rôties, courgettes, poivrons, tomates cerises, fior di latte, basilic frais, huile d'olive, origan	19.50
	QUATTRO FORMAGGI Fior di latte, gorgonzola, câpres, parmesan, origan	24.50
	DIAVOLA Fior di latte, salami ventricina, poivrons, origan	20.00
	FANTASIA DEL PIZZAILO Fior di latte, saumon, câpres, oignons, origan	25.00