



Suggestions

| | |
|---|-----|
| Huitres gratinées (3 pièces) | 9€ |
| Tomate et burratina fumée | 14€ |
| Carpaccio de Bœuf | 9€ |
| Tartare de Bœuf, et foie gras poêle | 23€ |
| Fish and Chips, sauce tartare | 14€ |
| St Marcellin pané charcuterie/pommes de terre | 15€ |
| Chirashi de thon | 21€ |
| Assiette de Gyoza | 7€ |

Desserts

| | |
|--------------------|----|
| Tarte Tatin | 7€ |
| Entremet Framboise | 8€ |
| Vacherin Fraise | 8€ |
| Crème Brulée | 8€ |
| Nougat Glacé | 8€ |



MENU ENFANT -12 ans

12 euros / Plat unique 10 euros

Sirop à l'eau

Cheese Burger frais / Cheese Burger

Ou

Fish and Chips

Ou

Tenders de volaille / Chicken tenders

Ou

Jambon blanc / Ham

Ou

Truite snackée / Stir fried trout

Ou

Steak haché frais / Hamburger

*Accompagnement : Riz blanc, frites, légumes, pâtes, pommes vapeurs
Served with: white rice, chips, vegetables, pasta, potatoes*

Glace / Compote / Fruit / Brownie

Ice cream, compote, fruit, or brownie

Prix nets TTC - Service Compris

+



Brownie ou fruit



Né dans les années 30, le Chalet Suisse est un hôtel-restaurant de charme au cœur de Valberg. Dans une atmosphère chaleureuse et conviviale, ses 23 chambres de confort 3 étoiles vous accueillent été comme hiver.

Frédéric Julien Matthey et son épouse, originaire de Suisse, construisent vers 1938 le



Chalet Suisse, un salon de thé pittoresque. Ils en



modifièrent la structure en 1955 avant de le vendre en 1959 aux époux Ginesy.

Madame Ginesy devait assurer personnellement la direction de l'établissement jusqu'en 1985.

L'hôtel fut mis en gérance de 1986 à 1997, avant d'être exploité par Charles-Ange Ginesy.

Parmi les hôtes de l'hôtel, on peut citer Pierre Fléta, ténor de l'Opéra de Paris et sa famille, qui y séjournèrent en Février 1966 ainsi que l'illusionniste Gérard Majax. D'autres personnalités connues furent également accueillies au Chalet Suisse, telles le Prix Nobel de Physique Louis Leprince-Ringuet, Yvonne Debray, Danièle Licari, et bien d'autres encore. Aujourd'hui encore cet établissement accueille régulièrement des célébrités telles que Nelson Montfort, Franck Dubosc, Gilles Alma, Francois-Xavier Demaison, Astrid Veillon... Sans oublier en 2016 le tournage de la série « Scène de Ménage ».

Nouvelle extension de la partie hôtel en 2000 avec la création des chambres Prestige. Le restaurant garde son côté rustique « cocooning » dans un style plus moderne et contemporain avec des inspirations des plus belles stations Suisse, après les travaux.





LES 14 ALLERGENES A DECLARATION OBLIGATOIRE



- Les céréales contenant du gluten (blé - seigle - orge - avoine - épeautre) et produits à base de céréales,
- Les crustacés et produits à base de crustacés,
- Les œufs et produits à base d'œufs,
- Les poissons et produits à base de poisson,
- Les arachides et produits à base d'arachides,
- Le soja et produits à base de soja,
- Le lait et produits à base de lait,
- Les fruits à coque (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, pistaches ...),
- Le céleri et produits à base de céleri,
- La moutarde et produits à base de moutarde,
- Les graines de sésame et produits à base de sésame,
- L'anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre exprimées en 502.
- Le lupin et produits à base de lupin
- Les mollusques et produits à base de mollusques

En cas de doute, n'hésitez pas à vous renseigner auprès de notre équipe.