



*Le Chalet Suisse vous propose*

## ENTREES / STARTERS

<b>Planche du Valais</b> <i>Viande séchée du Valais, jambon cru, pancetta, saucisson sec, fromage AOP condiments</i> <b>Dried meat from Valais:</b> ham raw, bacon fat, sausage, cheese AOP, condiments	<i>19 euros</i>
<b>Velouté du moment</b> <i>Soupe of the day</i>	<i>11 euros</i>
<b>Truite du Cians en Gravelax avec toasts</b> <i>Homemade Cians Trout Gravelax with toasts</i>	<i>17 euros</i>
<b>Salade de chèvre chaud au miel des Launes</b> <i>Roquette, champignons noisette, chèvre sur toast, miel</i> <b>Goat cheese salad with honey:</b> Green salad, mushrooms, goat cheese on toast, honey	<i>16 euros</i>
<b>Salade de tomates anciennes et sa mozzarella Di Buffala</b> <i>Tomatoes salad with mozzarella Di Buffala</i>	<i>16 euros</i>
<b>Salade Caesar</b> <i>Salade romaine, blanc de poulet grillés, croutons, lard, parmesan</i> <b>Caesar salad:</b> Green salad, chicken breast, croutons, bacon, parmesan	<i>15 euros</i>



## LA SUITE / MAINS

<b>Filet de truite snacké aux petits légumes</b> <i>Trout Filet lightly seared with vegetables</i>	<i>19 euros</i>
<b>Tartare de bœuf au couteau à la Niçoise</b> <i>Viande de bœuf, olives grecques, parmesan, pesto, pignon et tomates séchées. Frites, salade</i> <b>Beef Tartare:</b> <i>Greek olives, parmegiano, pesto, idler, dried tomatoes, chips, salad</i>	<i>19 euros</i>
<b>Entrecôte de Rigaud 400g</b> <i>Frites, Salade / Chips, Salad</i>	<i>28 euros</i>
<b>Linguine à la crème de truffe et au parmesan</b> <i>Pasta linguini with truffle cream and parmegiano</i>	<i>23 euros</i>
<b>Linguine de la mer, gambas snackés et sa bisque</b> <i>Pasta Linguini, sea food and shrimps</i>	<i>23 euros</i>



## LE COIN SUISSE

### **Traditionnelle chasse Suisse**

*26 euros*

*Pavé de cerf, Spaetzli, Marron, poire pochée au vin rouge, Aïrelles confites au miel, Sauce chasse, choux rouge*

**Swiss Game:** *Deer filet, Spaetzli, chestnuts, red wine poached pear, cranberries with honey, game sauce, red cabbage*

### **Fondue moitié-moitié (minimum 2 personnes)**

*24 euros / pers*

*Vacherin-Gruyères*

**Supplément charcuterie**

*6 euros*

### **Raclette traditionnelle Suisse (minimum 2 personnes)**

*26 euros / pers*

*Pommes vapeur, condiments, charcuterie*

### **Swiss Burger**

*18 euros*

*Steack haché, lard, tomates, oignons, fromage Suisse, frites*

*Hamburger, bacon, tomatoes, oignons, swiss cheese, chips*



## DESSERTS

<b>Sélection de fromages / <i>Cheese selection</i></b>	<i>12 euros</i>
<b>Nage de fraises au basilic / <i>Strawberry with basilic</i></b>	<i>11 euros</i>
<b>Tarte Tatin pommes, pêches et sa boule de vanille Bourbon <i>Apple and peach pie with vanilla ice cream</i></b>	<i>8 euros</i>
<b>Crème Brulée à la Vanille</b>	<i>8 euros</i>
<b>Fondue au Chocolat</b>	<i>12 euros</i>
<b>Café Gourmand</b>	<i>10 euros</i>
<b>Café Gourmand signature</b>	<i>11 euros</i>



## **MENU ENFANT -12 ans**

*14 euros*

\*\*\*

**Sirop à l'eau**

**Steak hâché frais, frites / légumes**

*Hamburger with chips*

**Ou**

**Fish and Chips / légumes**

**Ou**

**Pâtes au beurre jambon blanc**

\*\*\*

**Glace ou Brownie**