



## *Le Chalet Suisse* à emporter

*La cuisine est un art qui prend du temps, nous travaillons des produits frais,  
profitez de votre repas et de vos vacances en toute tranquillité*

### **Assiettes de tapas à partager**

Planche du Valais	15€
Planche de fromages	12€
Planche mixte	11€
Epis de maïs grillés	7€ / 4 pièces
Pilons de poulet Tex Mex	6€ / 7 pièces
Stick Mozzarella	6€ / 7 pièces
Saucisson Entier à découper	9€

### *Entrées*

<b>Salade d'endive rouge aux noix et bleu d'auvergne</b> <i>Chips de jambon</i>	14€
<b>Terrine de foie gras truffée</b> <i>Confiture de figue du pays niçois toast</i>	17€
<b>Demi-reblochon fermier pané à la chapelure de popcorn</b>	14€
<b>Velouté de saison (légumes du moment)</b>	8€
<b>Sashimi de truite du Cians</b> <i>de chez Remy</i> <i>Crème de wasabi, salade wakamé</i>	15€
<b>Salade vegan</b>	12€





## Viande

<b>Tartare de filet de bœuf au couteau</b> <i>Façon traditionnel frites, salade</i>	16€
<b>Traditionnelle chasse Suisse</b> <i>Pavé de cerf, poire pochée au vin rouge et aux épices, chou rouge confit, spaetzle, confiture d'airelle, jus chasseur au marron</i>	28€
<b>Rognons de veau a la Zurichoise</b> <i>Ecrasé de pommes de terre beurrées aux herbes</i>	18€
<b>Pièce de viande</b> <i>selon l'humeur du boucher</i>	19€
<b>Daube de bœuf du chalet</b> <i>vacherin Fribourgeois</i>	16€
<b>Swiss burger</b> <i>Lard montagnard, crème de fromage suisse, oignons confits, steak haché black Angus 200g</i>	19€

## Poisson frais

<b>Truite du Cians juste snackée</b> <i>Petits légumes de saison au wok</i>	16€
<b>Pèche du jour</b> <i>(selon arrivage)</i>	22€





## Côté suisse

<b>Fondue Suisse</b> (min 2 pers) <i>Vacherin-Gruyère fribourgeois 250g/personne</i>	19€/pers
<b>Raclette du valais</b> (250gr / personne) <i>Charcuterie de notre ami Philippe Rigaud, pommes de terre bio, mesclun niçois, cornichon</i>	21€
<b>Croute au fromage</b> (20mn d'attente) <i>Jambon blanc, fromage gratiné, œuf, crème de fromage à l'ail et au vin blanc</i>	14€
<b>Tartiflette valaisanne</b> (20mn d'attente)	12€
<b>Mont d'or rôti au thym et vin blanc</b> (20mn d'attente)	19€
<b>Rösti du chef</b>	15€
<i>*Supplément charcuterie / extra cured meat,</i>	12€
<i>** Supplément fromage / extra cheese</i>	13€





*Dessert*

Tarte tatin maison boule de glace vanille	7€
Crème brûlée	7
Soufflé glacé au grand Marnier	7
Goutte norvégienne	9
Boule rocher noix de pecan tout chocolat	9€





***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*





## *Menu au coin du feu*

*Sur réservation 2 personnes minimum 220€*

- ❖ *Amuse-bouche*
- ❖ *Foie gras truffé*
- ❖ *Raclette de bagne*
- ❖ *Charcuterie affinée en cave*
- ❖ *Mandarine confite et son beignet*
- ❖ *Eau de vie de poire*
- ❖ *The/café*
- ❖ *1 bouteille de champagne et 1 bouteille de vin rouge ou blanc*  
*(sélection de la maison)*

## *Menu apéro après ski*

*Sur Place ou à emporter*

### *Montagnard 150€*

*1 bouteille de Billecart-Salomon*

*Planche de charcuterie, fromage  
et foie gras truffé maison*

### *Le snacking de 15h à 18h*

*Terrine foie gras Rougier 40g* 9.50€

*Croque bistrot, mesclun niçois* 11€

*Planche de charcuterie et fromage* 15€

*Pilons de poulet tex mex* 8€

*Sticks Mozzarella* 9€

*Assiette de frites* 5€

*Salade verte* 3€

