



*Nous sommes heureux de vous accueillir au Chalet des Bains
dans un cadre authentique. Profitez selon votre humeur,
légère ou gourmande, de savourer une planchette, de succulents mets
au fromage, ou simplement une magnifique pizza au feu de bois.*

Nos suggestions



Les Planches

CHF

Ardoise de viande séchée 50g 16.00

Planche de viande séchée 100g 29.00

Planche du Chalet 30.00

Viande séchée de bœuf | Jambon cuit de campagne (CH) |
Lard sec | Saucisse sèche | Jambon cru | Gruyère AOP



Entrées & Salades

CHF

Salade verte 7.00

Salade mêlée 10.00

Caprese 18.00

Bufala DOP | Pétales de tomate | Lit de roquette | Huile basilic

Salade de chèvre chaud ENTRÉE 15.00

Miel | Noix. PLAT 25.00

Salade César 21.00

Salade iceberg | Œuf dur | Crouton | Lard grillé | Anchois | Parmesan
Avec poulet 27.00

La Terre

CHF

Roast-beef froid (CH) *Sauce tartare* 30.00

Salade | Pommes frites

La volaille (CH-FR) *au gré du marché* Prix selon
Garniture de saison arrivage

Tartare de bœuf à l'italienne (CH) 35.00

Toasts | Pommes frites

Tomates séchées | Basilic | Roquette | Pignons de pin

Filet de bœuf (CH - PRY) 45.00

accompagné de son os à mœlle

Sauce poivre | Légumes de saison

Supplément sauce morilles 5.00

La Mer

CHF

Poisson *au gré du marché* Prix selon arrivage

Garniture de saison

La Montagne

CHF

Les Fondues - Minimum pour deux personnes

• **au fromage** (par personne) 27.00

• **à la tomate** (par personne) 28.00

• **au poivre vert** (par personne) 29.00

• **au piment** (par personne) 29.00

• **aux bolets** (par personne) 30.00

Pommes de terre 3.00

Supplément fromage 10.00

Raclette du Chalet

Accompagnée d'une assiette de charcuteries de la région

Jambon cru | Viande séchée de bœuf | Lard sec |

Pommes de terre

Minimum pour deux personnes (Prix par personne) ... 35.00

Supplément fromage 10.00

Nos Croûtes

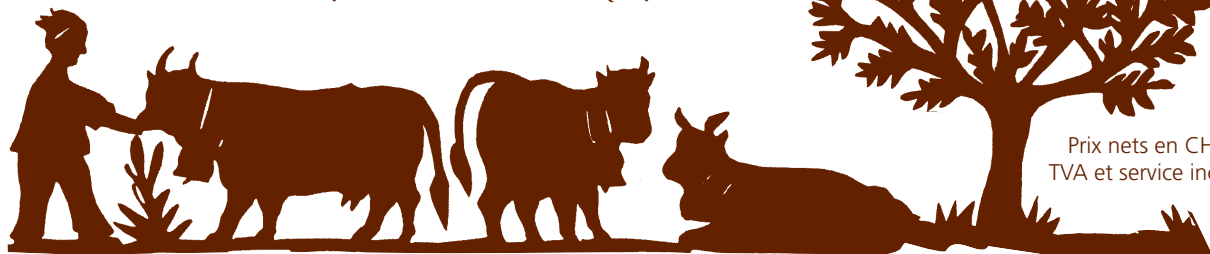
• **au fromage** 20.00

• **au jambon cuit et fromage** 22.00

• **Valaisanne** 23.00

Fromage | Jambon cuit sans nitrite | Œuf

*Notre Chef vous propose d'excellentes suggestions
au gré du marché et tout au long de l'année,
n'hésitez pas à les demander
auprès de notre équipe.*



Prix nets en CHF
TVA et service inclus



Pizzas cuites au feu de bois

	PETITE	NORMALE
Margherita Tomate Mozzarella Basilic	13.00	17.00
Napoli Tomate Mozzarella Anchois Câpres Olives noires Basilic	17.00	21.00
Diavola Tomate Mozzarella Poivron Salami piquant Basilic	17.00	21.00
Prosciutto Tomate Mozzarella Jambon cuit de campagne (CH) Basilic	17.00	21.00
Verdura Tomate Mozzarella Oignon Courgette Poivron Aubergine Basilic	17.00	21.00
Santa Lucia Tomate Mozzarella Jambon cuit de campagne (CH) Champignons Basilic	17.00	21.00
Capricciosa Tomate Mozzarella Jambon cuit de campagne (CH) Champignons Artichaut Œuf Basilic	18.00	23.00
Quattro fromaggi Tomate Bufala DOP Fromage de chèvre Gorgonzola Gruyère AOP Basilic	21.00	26.00
Rucola Tomate Bufala DOP Rucola Jambon cru Parmesan Basilic	21.00	26.00
Fermière Crème Bufala DOP Poulet Oignon Lard fumé Champignons Ciboulette	21.00	26.00
Pescatore Tomate Bufala DOP Truite fumée (DK) Oignon Crème acidulée Ciboulette	21.00	26.00

Supplément de garniture 3.00

Tout changement peut entraîner un supplément

Retrouvez également nos pizzas à l'emporter...



12 ans max

Coin des galopins

Gratin de pâtes

- **nature** 9.00
- **au jambon cuit de campagne** (CH) ... 12.00

Émincé de poulet (CH) **à la crème** ... 12.00
Pommes frites & Salade ou Pâtes

Portion de frites 5.00

Notre pain est produit en Suisse et en France

Le service de restauration se tient à votre disposition pour toutes informations relatives à la présence d'allergènes dans les préparations culinaires. Nous n'excluons pas les contaminations croisées. Certaines viandes peuvent avoir été produites avec des stimulateurs de performance hormonaux.

Prix nets en CHF - TVA et service inclus

Fromages et desserts

CHF

Sélection de fromages suisses	15.00
Crème brûlée du moment	11.00
Fondant au chocolat et glace vanille	12.00
Tiramisu maison	11.00
Griottines au kirsch	11.00
Meringues à la crème double de Gruyère	14.00
Café gourmand sans alcool	13.00
avec alcool	15.00

Coupes et sorbets

demander notre carte auprès du service

Supplément de crème fouettée 2.00

Supplément de crème double de Gruyère
..... 3.00

