



*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.*



Les Planches

CHF

Ardoise de viande séchée 50g 15.00

Planche de viande séchée 100g 25.00

Planche du Chalet 28.00

Viande séchée de bœuf | Jambon cuit sans nitrite | Lard sec | Saucisse sèche | Jambon cru | Gruyère AOP

Entrées & Salades

CHF

Salade verte 7.00

Salade mêlée 10.00

Salade de chèvre chaud ENTRÉE 15.00

Miel | Noix PLAT 25.00

Caprese 15.00

Mozzarella Bufala | Tomate | Rucola | Huile basilic

Salade César 25.00

Salade croquante | Poulet grillé CH | Oeuf | Croûtons | Anchois | Parmesan

La Terre

CHF

Roast-beef froid (CH) *Sauce tartare* 29.00

Salade | Pommes frites

Tartare de bœuf (CH) *Composition du moment* . 30.00

Toast | Pommes frites

Médailles d'entrecôte de cheval (URU, ARG)

Sauce marchand de vin | Légumes du moment . . . 31.00

Filet de bœuf (CH) 41.00

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

Sauce vierge | Garniture de saison

La Montagne

CHF

Les Fondues - Minimum pour deux personnes

• **au fromage** (par personne) 25.00

• **au poivre vert** (par personne) 27.00

• **à la tomate** (par personne) 28.00
servie avec des pommes de terre

• **aux bolets** (par personne) 28.00

Pommes de terre (par personne) 2.00

Supplément fromage (par personne) 7.00

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) . . . 33.00

Supplément fromage (par personne) 7.00

Nos Croûtes

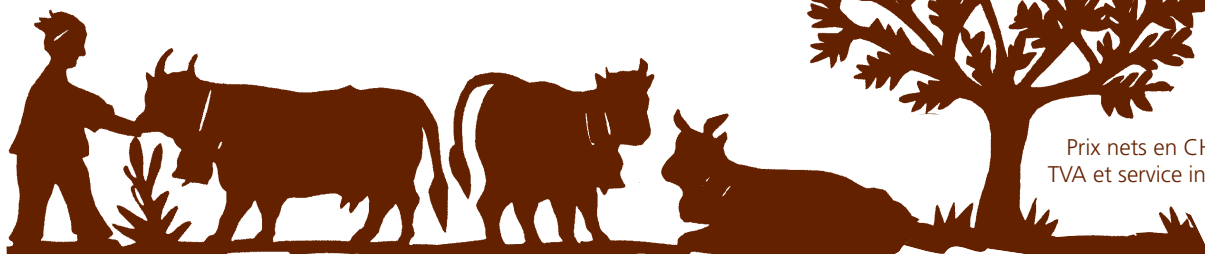
• **au fromage** 20.00

• **au jambon cuit et fromage** 21.00

• **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 Origan	13.00	17.00
Napoli Tomate Mozzarella Anchois Câpres Olives noires Origan	17.00	21.00
Diavola Tomate Mozzarella Poivron Salami piquant Origan	17.00	21.00
Prosciutto Tomate Mozzarella Jambon cuit sans nitrite Origan	17.00	21.00
Verdura Tomate Mozzarella Oignon Courgette Poivron Aubergine Origan	17.00	21.00
Santa Lucia Tomate Jambon cuit sans nitrite Champignons Origan	17.00	21.00
Capricciosa Tomate Mozzarella Jambon cuit sans nitrite Champignons Artichaut Œuf Origan	18.00	23.00
Quattro fromaggi Tomate Mozzarella Fromage de chèvre Gorgonzola Gruyère AOP Origan	19.00	26.00
Marina Tomate Crevettes Moules Calamars Vongoles Origan	19.00	26.00
Rucola Pizza blanche Bufala DOP Rucola Jambon cru Parmesan Basilic	19.00	26.00
Fermière Crème Mozzarella Poulet Oignon Lard fumé Champignons Ciboulette	19.00	26.00
<i>Supplément de garniture</i>	.2.00	

Retrouvez également nos pizzas à l'emporter...



12 ans-max

Coin des galopins

Gratin de pâtes

- **nature** 9.00
- **au jambon cuit** (sans nitrite) 11.00

Steak haché du boucher (CH) 11.00
Pommes frites | Salade

Portion de frites & salade 5.00

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	14.00
Crème brûlée du moment	11.00
Fondant au chocolat et glace vanille	11.00
Tiramisu maison	11.00
Griottines au kirsch	11.00
Meringues à la crème double de Gruyère	13.50
Café gourmand sans alcool	13.00
avec alcool	15.00

Coupes et sorbets

demander notre carte auprès du service

<i>Supplément de crème fouettée</i>	2.00
<i>Supplément de crème double de Gruyère</i>	3.00

