

L'équipe du Chalet des Bains est ravie de vous accueillir et vous souhaite un excellent moment de convivialité ainsi qu'un bon appétit !



## Les Planches

<b>Petite assiette de viande séchée 50g</b> .....	13.00
<b>Planche de viande séchée 100g</b> .....	25.00
<b>Planche du Chalet</b> .....	28.00
Viande séchée de bœuf (CH)   Coppa (IT)   Lard sec (CH)   Saucisse sèche (CH)   Jambon cru (CH)   Gruyère AOP	

## Entrées & Salades

<b>Salade verte</b> ●● .....	7.00
<b>Salade mêlée</b> ●● .....	8.50
<b>Tomate &amp; mozzarella</b> .....	ENTRÉE 14.00
Tomate San Marzano   Bufala DOP .....	PLAT 21.00
<b>Carpaccio de bresaola</b> .....	ENTRÉE 15.00
Crème de Padano DOP   Crème de balsamique .....	PLAT 25.00
<b>Salade de chèvre chaud</b> .....	ENTRÉE 15.00
Aubergines   Courgettes grillées .....	PLAT 21.00
<b>Salade fitness</b> ●● .....	21.00
Suprême de poulet (PL)   Œuf   Tomate   Carotte   Graines de sésame	
<b>Roastbeef de boeuf 160g</b> .....	28.00
Salade verte   Frites   Sauce tartare	

## Pâtes

<b>Tagliatelles fraîches</b> ●● .....	22.00
Duo de pesto à la pistache	



## Pour les enfants 12 ans max

<b>Pâtes au beurre</b> .....	8.00
<b>Petite pizza margherita</b> .....	12.50
<b>Chicken nuggets (BE) &amp; frites</b> ● .....	12.00
<b>Portion de frites</b> ●● .....	5.00

Prix nets en CHF - TVA et service inclus

## La Terre

<b>Médallions de filet de cheval</b> (ARG) ●● .....	29.00
Légumes frais de saison   Frites	
<b>Entrecôte de bœuf Suisse</b> ●● .....	38.00
Légumes frais de saison   Frites	
<i>Sauces à choix en accompagnement:</i> Sauce marchand de vin   Sauce aux baies poivrées   Beurre maison	
<b>Tartare de boeuf Suisse</b> ● .....	29.00
Beurre   Toasts   Frites	
<b>Tartare de boeuf Suisse façon italienne</b> ● .....	29.00
Beurre   Toasts   Frites	

## La Mer

<b>Filet de Sébaste</b> (Atlantique nord-est) ● .....	26.00
Vinaigrette tomate au basilic et huile vierge Légumes frais   Risotto au basilic	
<b>Filet de dorade grillé</b> (Acquaculture de Méditerranée) ● .....	28.00
Vinaigrette tomate au basilic et huile vierge Légumes frais   Risotto au basilic	
<b>Poulpe à la Galicienne</b> (Atlantique centre-est) ●● .....	35.00
Pomme de terre rôties à l'ail & persil	

## La Montagne

<b>Les Fondues</b> - Minimum pour deux personnes	
• <b>au fromage</b> (par personne) ●● .....	27.00
• <b>à la moutarde</b> (par personne) ●● .....	28.00
• <b>au poivre vert</b> (par personne) ●● .....	28.00
• <b>au piment d'Espelette</b> (par personne) ●● .....	28.00
<i>Pommes de terre</i> (par personne) .....	2.00
<i>Supplément fromage</i> (par personne) .....	6.00
<b>Raclette Suisse du Chalet</b> (par personne) ●● .....	34.00
accompagnée d'une assiette de charcuterie de la région Jambon cru (CH)   Viande séchée de bœuf (CH)   Lard sec (CH)   Pommes de terre	
<i>Supplément fromage</i> (par personne) .....	6.00

### Les Croûtes

• <b>Fromage</b> ● .....	21.00
• <b>Jambon cuit &amp; fromage</b> ● .....	22.00
• <b>Valaisanne</b> ● .....	23.00
Jambon cuit   Œuf   Fromage	



● LACTOSE FREE



● GLUTEN FREE



● VEGAN

Le service de restauration se tient à votre disposition pour toutes informations relatives à la présence d'allergènes dans les préparations culinaires.

## Pizzas cuites au feu de bois

	PETITE	NORMALE
<b>Margherita</b> .....	12.50	16.50
Tomate   Mozzarella   Basilic		
<b>Napoli</b> .....	16.50	21.00
Tomate   Mozzarella   Anchois   Câpres   Olives noires   Basilic		
<b>Diavola</b> .....	16.50	21.00
Tomate   Mozzarella   Poivron   Salami piquant (IT)   Origan		
<b>Prosciutto</b> .....	16.50	21.00
Tomate   Mozzarella   Jambon cuit (CH)   Basilic		
<b>Verdura</b> .....	16.50	21.00
Tomate   Mozzarella   Oignon   Courgette   Poivron   Aubergine   Basilic		
<b>Capricciosa</b> .....	17.50	23.00
Tomate   Mozzarella   Jambon cuit (CH)   Champignons   Artichaut   Œuf   Basilic		
<b>Rucola</b> .....	18.50	25.00
Tomate   Mozzarella   Jambon cru (CH)   Roquette   Parmesan   Basilic		
<b>San Antonio</b> .....	18.50	25.00
Tomate   Mozzarella   Gorgonzola   Taleggio   Chèvre   Basilic		
<b>Moitié Moitié</b> .....		28.00
Tomates cerises   Mozzarella   Bufala DOP   Œuf   Parmesan   Lard (CH)   Basilic		
<i>Supplément de garniture</i> .....		2.00
<i>Supplément de Bufala DOP</i> .....		5.00

## Fromages et Desserts

<b>Petite assiette de fromages</b> .....	9.00
<b>Grande assiette de fromages</b> .....	16.00
<b>Tarte maison du jour</b> .....	8.00
<b>Crème brûlée du moment</b> .....	9.00
<b>Fondant au chocolat</b> et glace vanille .....	11.00
<b>Tiramisu maison</b> .....	9.00
<b>Griottines au Kirsch</b> ●● .....	11.00
<b>Meringues à la crème double de Gruyère</b> .....	13.50
<b>Café gourmand</b> sans alcool .....	13.00
avec alcool .....	15.00

### Coupes, sorbets et glaces

demander notre carte auprès du service

<i>Supplément de crème fouettée</i> .....	1.50
<i>Supplément de crème double de Gruyère</i> .....	2.00

