

BIENVENUE AU CHALET



Le Chalet de Chandolin écrit un nouveau chapitre.

En cuisine, retrouvez le Chef Loup Limborg, qui vous fera découvrir une carte généreuse, de saison et Fait Maison, pensée pour partager un moment simple, gourmand et chaleureux.

Mathis vous emmènera de Chandolin à Naples avec ses désileuses pizza, quant à Océane et Nathan, ils seront là pour vous accueillir et vous faire passer un agréable moment...

Ouverture du mercredi au dimanche, de 11h30 à 14h30 puis de 18h00 à 22h00.

Réservations appréciées sur notre site internet, www.lechalet-chandolin.ch

MINÉRALES

	3dl	5dl	1L
Henniez verte		5.-	8.-
Henniez bleu		5.-	8.-
Sirop à l'eau plate ou gazeuse	3.-	4.50	
Thé froid maison	5.-	6.50	
Jus et Nectar (Pomme, Abricot, Poire)	6.-	7.50	
Apfelschorle	4.50	5.50	
Coca-cola / Coca zéro	4.50	5.50	
Rivella Rouge	4.50	5.50	
Schweppes Indian Tonic	4.50	5.50	
Limonade	4.50	5.50	
San bitter	1dl 4.-		



BIÈRES

Pression :

	2dl	3dl	5dl
Valaisanne Blonde	4.-	4.80	7.50
Valaisanne White IPA	4.50	5.50	8.50
Grimbergen Ambrée	4.50	5.50	8.50
Panaché		4.80	7.50

Bouteille :

Feldschlösschen Blonde sans alcool (33cl)	5.50
--	------

BOISSONS CHAUDES



	CHF
Café, Espresso, Ristretto	4.20
Double Espresso	5.20
Renversé	5.20
Cappuccino	5.20
Latte Macchiato	5.20
Chocolat chaud Caotina	5.20
Chocolat ou café Viennois	6.50
Lait chaud	3.-
Thé	4.50

Décaféiné sur demande

APÉRITIFS



		CHF
Rose Désir	10cl	10.-
Prosecco	10cl	7.-
Martini Blanc - Rouge	15° 5cl	7.-
Ricard	45° 4cl	8.-
Suze	20° 4cl	7.-
Campari	25° 4cl	8.-
Porto Rouge	25° 4cl	7.-
Whiskey Jameson	40° 4cl	9.-
Whiskey Talisker Skye	45° 4cl	16.-
Bitter Diablerets	18° 4cl	6.-



COCKTAILS

		CHF
Kir Vin Blanc / Prosecco	10cl	9.- / 12.-
Apérol Spritz	20cl	12.-
Hugo Spritz	20cl	12.-
Gin Tonic (Weissborn)	12cl	12.-
Americano	12cl	12.-

DIGESTIFS



		CHF
Limuncello	35° 4cl	7.-
Vieille Prune Morin	43° 4cl	7.-
Abricot Colline de Daval	43° 4cl	9.-
Williamine Colline de Daval	43° 4cl	9.-
Génépi Colline de Daval	42° 4cl	9.-
Moitié-moitié Abricot ou poire	4cl	11.-
Kirsh	43° 4cl	7.-
Rhum Diplomatico	40° 4cl	12.-
Grappa Fior di Vita	40° 4cl	8.-
Baileys	17° 4cl	8.-
Brandy	36° 4cl	8.-
Compte Josef Cognac	40° 4cl	9.-
Amaretto	28° 4cl	8.-



VINS BLANCS

FENDANT La perle du valais (AOC VALAIS) Domaine Mont d'or Sierre
Robe jaune pâle | Éléphant | Minérale

5.50

36.-

JOHANNISBERG Pressoir enchanté (AOC VALAIS) Sion, Bétrisey & Albrecht
Caractère | Floral | Fruité

6.50

42.-

PETITE ARVINE Clos des Cypres (AOC VALAIS) Veyras, Serge Antille
Acidité | Longueur | Fraîcheur

9.-

56.-

HEIDA (AOC VALAIS) A&C Bétrisey, Cave de St-Léonard
Intense | Vivacité | Caractère

54.-

CHARDONNAY (AOC VALAIS) Sierre, Adrien et Maurice Zufferey
Vivacité | Rondeur | Pêche blanche

56.-

PINOT GRIS (AOC VALAIS) A&C Bétrisey, Cave de St-Léonard
Rafiné | Riche | Fruité

46.-

VIN ROSÉ

ROSÉ PIGAILLE (AOC VALAIS) Domaine Mont d'Or Sierre
Rafraichissant | Petits fruits | Fruits exotiques

8.-

48.-

VINS ROUGES

GAMAY Cave de la Madeleine (AOC VALAIS) Domaine Mont d'Or Sierre
Gourmant | Fruits rouges | Cassis

6.-

38.-

HUMAGNE ROUGE Clos des Cypres (AOC VALAIS) Veyras, Serge Antille
Note épicée | Structure élégante

8.-

48.-

CORNALIN (AOC VALAIS) Sierre, Maurice et Adrien Zufferey
Cerise noire et griotte | Robe intense | Expressif

11.-

74.-

DÔLE (AOC VALAIS) Sierre, Maurice et Adrien Zufferey
Assemblage Gamay et Pinot noir

54.-

SYRAH CLOS DES CYPRES (AOC VALAIS) Veyras, Serge Antille
Structuré | Petits fruits rouges

52.-

PINOT NOIR Réserve du Cardinal (AOC VALAIS) Sion, Bétrisey & Albrecht
Fruits Rouges | Finesse | Subtilité

46.-

FUMIN CONQUÊTE (AOC VALAIS) A&C Bétrisey, Cave de St-Léonard
Profondeur aromatique | Cépage rare Vallée d'Aoste

76.-

TERRE NOIRE (AOC VALAIS) Sierre, Serge Heymoz
Fruits noirs | Pulpeux | Gourmand

58.-

MOUSSEUX

PROSECCO 47 Brut (Italie) Ando Domini
Sec | Fines bulles

7.-

42.-

ROSE DÉSIR (AOC VALAIS) Frédéric Zufferey, Chippis
Frais | Sec | Festif

10.-

48.-

À PARTAGER

CHF

ASSIETTE VAILAISANNE

Jambon cru | Viande séchée | Lard sec | Saucisse d'Anniviers | Fromage d'Anniviers | Oignons et cornichons | Pain de seigle | Beurre

24.-

PLANCHETTE DE VIANDE SÉCHÉE

Oignons et cornichons | Pain de seigle | Beurre

28.-

PORTION DE FRITES MAISON

5.-

ENTRÉES

SALADE VERTE

9.-

SALADE MÊLÉE

12.-

TOMATE BURRATA

Focaccia pesto-rosso | Tomates anciennes

16.-

GRAVELAX DE TRUITE

Acidulée de myrtilles | Crumble citron-gingembre | Salade de pommes de terre
Herbes fraîches

18.-

MENU ENFANT CHF 18.-

Sirop à l'eau 2dl

Steack haché ou Nuggets - Servi avec frites maison

Une boule de glace



Sans gluten



Sans lactose

CHF

PLATS

GRAVELAX DE TRUITE

Acidulée à la myrtilles | Crumble citron-gingembre
Salade de pommes de terre | Herbes fraîches

36.-

TARTARE DE BOEUF MÉDITERRANÉENNE

Focaccia au pesto rosso | Cornichons | Échalotes | Tomates confites | Câpres |
Jaune d'oeuf confit | Frites maison | Salade

36.-

POULET CROUSTILLANT

Frites maison | Légumes rôtis

28.-

PALERON DE BOEUF

Braisé à la bière | Frites maison | Légumes rôtis

38.-

PARISIENNE DE BOEUF

Sauce Chermoula | Frites maison | Légumes rôtis

42.-

BURGERS

BURGER DU CHALET Servi avec frites maison

Steack haché de boeuf (160gr) | Bun maison à la patates douces
Sauce cocktail | Oignons confits | Bacon | Tomme d'Anniviers | Salade
Tomates séchées | Cornichons

36.-

BURGER DE POULET Servi avec frites maison

Poulet croustillant | Bun maison à la patate douce | Crème citronnée
Salade oignons frits

32.-

BURGER VÉGÉTARIEN Servi avec frites maison

Galette végétale | Bun maison à la patates douces | Sauce cocktail
Oignons confits | Tomme d'Anniviers | Salade | Tomates séchées | Cornichons

28.-

FROMAGES

CROÛTE NATURE

Pain | Fromage d'Anniviers | Vin blanc

22.-

CROÛTE ROYALE

Pain | Fromage d'Anniviers | Vin blanc | Oignons | Jambon blanc | Oeuf au plat

26.-

FONDUE MOITIÉ-MOITIÉ - Dès 2 personnes

Gruyère AOP et Vacherin Fribourgeois | Servie avec du pain blanc

26.-
Par personne

FONDUE À LA TOMATE - Dès 2 personnes

Fondue moitié-moitié | Sauce tomates | Servie avec des pommes de terre

28.-
Par personne



Sans gluten



Sans lactose

PIZZA

CHF

MARGHERITA

Sauce tomate maison | Mozzarella et Raclette | Origan | Olives

20.-

LA REINE

Sauce tomate maison | Mozzarella et Raclette | Jambon blanc | Champignons de Paris | Origan | Olives

22.-

PEPPERONI

Sauce tomate maison | Mozzarella et Raclette | Chorizo | Poivrons | Origan
Olives

23.-

L'ANNIVIERDE

Crème | Fromage à fondue d'Anniviers | Pommes de terre | Lard d'Anniviers
Oignons confits

24.-

RUCOLA

Sauce tomate maison | Mozzarella et Raclette | Tomates cerises | Jambon cru
Roquette | Vinaigre balsamique | Olives | Origan

26.-

BURRATA

Sauce tomate maison | Mozzarella et Raclette | Burrata entière | Jambon blanc
Olives | Pesto verde

28.-

SÉRAC

Crème | Sérac | Mozzarella et Raclette | Amandes grillées | Miel de Chandolin
Pesto rosso | Olives | Origan

25.-

LA VÉGÉTARIENNE

Sauce tomate maison | Courgettes | Aubergines | Artichauts | Roquette
Graines | Olives | Origan

24.-

Suppléments :

CHF 1.- Artichauts | Aubergines | Courgettes | Roquette | Olives | Pesto rosso | Champignons de Paris | Oignons confits | Poivrons | Pommes de terre | Amandes grillées | Origan | Tomates cerises

CHF 2.- Jambon cru | Jambon blanc | Lard d'Anniviers | Chorizo | Sérac | Fromage à fondue d'Anniviers | Oeuf

CHF 6.- Burrata entière

DESSERTS

MERINGUE DOUBLE CRÈME DE GRUYÈRE 	12.-
Abricots confits au miel de Chandolin Sarriette	
TIRAMISÙ DU CHALET	12.-
FONKIE CHOCOLAT	10.-
Une rencontre entre un cookie et un fondant au chocolat	
PIZZA CHOCOLAT	14.-
Pralinés Caramel au beurre salé	
TARTE DU JOUR	10.-
LA BOULE DE GLACE	4.-
Glaces des Alpes Artisanales	
Vanille, Chocolat, Café, Caramel 	
Fraise, Citron, Abricot, Myrtille, Poire  	
Sorbet Valaisan arrosé	12.-
2 boules d'abricot et eau de vie d'abricot de la Colline de Daval	
Sorbet Williame arrosé	12.-
2 boules de poire et eau de vie Williamine de la Colline de Daval	
Supplément chantilly : CHF 1.-	
Supplément sauce chocolat : CHF 1.50	

Origine des produits :

Truite : Suisse
Poulet : France
Boeuf : Suisse
Charcuterie : Boucherie
 La Vallée, Vissoie
**Fromage à raclette et
 tomme** : Fromagerie
 d'Annivers, Vissoie



Sans gluten



Sans lactose

**Le personnel se tient à
 votre disposition pour
 toutes questions
 concernant les
 allergies**

Toute l'équipe du restaurant Le Chalet vous remercie de votre visite et espère vous revoir tout bientôt !

Loup, Mathis, Océane et Nathan
 Sous la gérance de Caroline Adler-Salamin - Real Mountain SA