

LA CARTE

Ephémère

Chaque trois semaines, découvrez les nouvelles spécialités que propose notre Chef Youri, les saveurs d'ailleurs se mêlent à la cuisine alpine.

CARPACCIO DE BOEUF

Carpaccio de boeuf à l'italienne, pesto, tomates séchées et rebibes de fromage
Italienisches Rindercarpaccio, Pesto, getrocknete Tomaten und Hobelkäse
Italian-style beef carpaccio, pesto, sun-dried tomatoes, and cheese shavings
18 / 31 (en plat, servi avec salade et frites)

CEVICHE DE DORADE

Ceviche de dorade au leche de tigre (lait de coco, coriandre, citron vert, piment)
Dorade-Ceviche mit Tiger Leche (Kokosmilch, Koriander, Limette, Chili)
Sea bream ceviche with tiger leche (coconut milk, coriander, lime, chilli)
18

RAVIOLES DE SCAMPIS

Ravioles thaï de scampis
Scampi-Ravioli auf thailändische Art
Thai-style scampi ravioli
18 / 31

TOURNEDOS DE COCHON

Tournedos de cochon cuit doucement, cube de lard fumé, croquettes de joue de boeuf et jus à l'olive noire
Schweine-Tournedos, geräuchertem Speck, Rinderbäckchen Croquetten und Sauce mit schwarzen Oliven
Slowly cooked pork tournedos, smoked bacon cube, beef cheek croquettes, and black olive jus
42

LASAGNES VEGETARIENNES

Lasagnes végétariennes, parmesan, sauce tomate basilic
Vegetarische Lasagne mit Parmesan und Tomaten-Basilikum-Sauce
Vegetarian lasagna with Parmesan and tomato basil sauce
28

DESSERT DU JOUR

Dessert du jour
Tages Dessert
Daily sweet
12



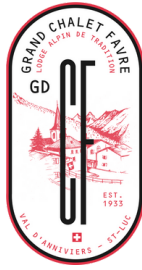


Hiver 2024-25

SAVEURS D'HIVER

Par Youri Sluse et son équipe

Pour tout régime, intolérance ou allergie spécifique, informez notre équipe. Nous pourrions vous renseigner sur les ingrédients présents dans nos différents mets et vous proposerons volontiers des alternatives.



LES ENTRÉES

Mesclun de verdure

Grüner Salat

Green Salad

9 / 15

Soupe du Chef

Chef's Suppe

Chef's soup

12 / 19

Salade de légumes croquants de saison, grenade,
oignons frits et mélange de graines

Knuspriger gemischter Salat, Granate, Röstzwiebeln und gemischte Kerne

Crunchy seasonal vegetable salad, grenade, fried onions and mixed seeds

14 / 21

Toast de chèvre chaud au miel et thym,
salade aux pommes et herbes du jardin

Warmer Ziegenkäsetoast mit Honig und Thymian, Apfel- und Gartenkräutersalat

Hot goat cheese toast with honey and thyme, apple and garden herb salad

17 / 29

Cassolette de champignons des bois sur toast,
crème citron, ail et persil

Cassolette von Waldpilzen auf Toast, Zitronencreme, Knoblauch und Petersilie

Cassolette of wild mushrooms on toast, lemon cream, garlic and parsley

16 / 28

Les suggestions du Chef

Empfehlung vom Chef

Chef's suggestion

15



LE CORDON BLEU DU CHALET FAVRE

- *Le plat signature* -

Cordon bleu de veau Chalet Favre au jambon cru et fromage d'Anniviers
Kalbs- Cordon- Bleu " Chalet Favre" mit Rohschinken und Käse
Veal cordon Bleu " Chalet Favre" with Anniviers raw ham and cheese

42

L'ENTRECÔTE

Entrecôte de bœuf rôtie au poivre vert ou beurre Café de Paris,
jardinière de légumes et pommes frites
Gebratene Rindsentrecote an grünem Pfeffer Sauce oder mit Butter «Café de Paris»,
Saisongemüse und Pommes Frites
Beef sirloin steak with green pepper sauce or with butter "Café de Paris",
seasonal vegetables and french fries

46

LES BURGERS DU CHALET

Le Burger du Chalet

Viande de bœuf Suisse, guacamole, pain brioché, fromage à raclette
et jambon cru d'Anniviers, confiture d'oignons
Schweizer Rindfleisch, Guacamole, Briochebrot, Raclettekäse
und Rohschinken aus Anniviers, Zwiebelkonfitüre
Swiss beef, guacamole, brioche bread, raclette cheese and raw ham from Anniviers and onion jam

36

Le Burger gourmand

Viande de bœuf Suisse, pain brioché, sauce au poivre,
coleslaw de chou rouge et guanciale poivrée et fromage à raclette
Schweizer Rindfleisch, Briochebrot, Pfeffersauce, Rotkohl-Krautsalat
und gepfeffertes Guanciale und Raclettekäse
Swiss beef, brioche bread, pepper sauce, red cabbage coleslaw
and peppered guanciale and raclette cheese

36

** Nous servons toutes nos viandes à burger à point*



LA SUGGESTION DU JOUR

Vorschlag des Tages

Suggestion of the day

38

LA FONDUE ANNIVIARDE

Minimum 2 personnes – sur réservation uniquement 24 heures à l'avance

330gr bœuf/160gr volaille pour 2 personnes

À l'emporter 24 heures à l'avance (42.-)

Viande de bœuf et de volaille marinée aux épices
– salade – sauces et frites maison

Minimum 2 Personen – auf Bestellung 24 Stunden im Voraus

330gr Rindfleisch/160gr Geflügel für 2 Personen

Rindfleisch und Geflügel gewürzt und mariniert

Salat und hausgemachte Saucen und Pommes Frites

Zu mitnehmen, 24 Stunden im Voraus (42.-)

Minimum 2 persons – to be ordered 24 hours before

330gr beef/160gr poultry meat for 2 people

Take away, 24 hours in advance (42.-)

Marinated beef and chicken – salad and homemade sauces and French fries



49 p.p



LES PETITS PLATS VALAISANS

Assiette valaisanne

Walliser Teller

"Valaisanne" platter

21 (140gr) / 31 (200gr)

Viande séchée d'Anniviers

Trockenfleisch aus dem Anniviers

Dried meat from the Val d' Anniviers

24 (100gr) / 36 (180gr)

LES FONDUES

Nature

Käsefondue

Cheese Fondue

27

À la tomate

servie avec pommes de terre « grenailles »

Tomaten-Fondue mit Kartoffeln serviert

Tomato fondue served with potatoes

29

LA RACLETTE

Lundi - Montag - Monday

Menu Raclette

à volonté avec assiette valaisanne et salade de fruits frais

Raclette Menu mit Walliser Teller und frischem Fruchtsalat

Raclette as much as you like, with "Valaisanne" platter and fresh fruit salad

46

La Portion

7.50



LES RÖSTIS

Rösti nature

14 / 20

Rösti valaisan aux tomates et fromage

mit Tomaten und Käse

with tomatoes and cheese

20 / 28

Rösti au fromage d'Anniviers

mit Käse aus dem Anniviers

with Anniviers cheese

19 / 26

Rösti du Chalet Favre au jambon cru, fromage et oeuf au plat

mit Rohschinken, Käse und Spiegelei

with raw ham, cheese and egg

21 / 32

LES CROÛTES AU FROMAGE

Croûte nature

mit Käse

with cheese

24

Croûte du Chalet au fromage avec jambon cuit et œuf au plat

mit Käse, gekochter Schinken und Spiegelei

with cheese, cooked ham and fried egg

28

Croûte au fromage et champignons

mit Käse und Pilzenfrikassee

with cheese and mushrooms

26



LES DESSERTS

Salade de fruits frais

Frischer Fruchtsalat

Fresh fruit salad

9

Tarte aux myrtilles

Hausgemachte Blaubeerkuchen

Home made blueberry tart

6. 50

Tatin aux pruneaux

Prune Tatin

Prune upside down cake

12

Fondant au chocolat

Beurre de cacahuète et fleur de sel

Schokoladenkuchen, zart schmelzend, Erdnüssenbutter und Blumensalz

Fondant chocolate cake, Peanuts butter and fleur de sel

14

Brioche retrouvée

Façon pain perdu, crème anglaise maison, boule de glace caramel

Brioche nach French-Toast-Art, hausgemachte Vanillesoße, Karamell-Eis

French toast style brioche, homemade custard, caramel ice cream

12

Assiette de fromages

Käseteller

Cheese Plate

16

Dessert du jour

Tages Nachspeisen

Daily sweet

12



HONNEUR AUX PRODUCTEURS DE LA RÉGION

Nous privilégions, dans la mesure du possible les producteurs régionaux ou entreprises familiales sélectionnés pour la qualité de leurs produits et pour vous faire découvrir les produits du terroir

BOULANGERIE ALBERT SALAMIN – GRIMENTZ
FROMAGERIE D'ANNIVIERS - VISOIE
ALPAGE DE ROUA - ST- LUC
LUSIER AFFINAGE - LEYTRON
SALAISONS D'ANNIVIERS - VISOIE
BOUCHERIE LEDERMANN – BIERE
SÉLECTIONS D'ENCAVEURS DU DISTRICT DE SIERRE
BRASSERIE LA MUSIC'ALE – NIOUC
GEORGES MORET & FILS FRUITS – MARTIGNY
COLLINE DE DAVAL - SIERRE

Nos viandes proviennent de:

Bœuf: Suisse

Veau: Suisse

Volaille: Suisse

Sur demande, nos collaborateurs vous renseigneront volontiers sur les ingrédients présents dans nos plats qui sont susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances.

TVA 8.1 % inclus

