

Plats Canailles et Produits Suisses

Seul ou à partager, nous nous appliquons à mettre en avant des plats avec les produits de la Vallée, les produits valaisans et produits suisses de manière générale. Profitez-en bien !

Le Chef vous propose

Le plat du jour avec une petite salade*	19.50	
Menu (Salade + plat + café ou 1 boule de glace)*	22.50	
Salade saveur 🌿 Salade Boulgour Fenouil Betterave Croûtons (Salad, bulgour, fennel, beetroot, croutons)	14.00	
Soupe du jour 🍲 (Soup of the day)	12.00	
Tartare de bœuf coupé au couteau 🌿 Assaisonnement du chef frites maison (Beef tartar chef's seasoning fries)		
90gr: 19.50	180gr: 29.00	270gr:* 37.00
Rösti 🌿 Pastrami maison œuf au plat (Homemade pastrami sunny side up egg)	26.50	
Onglet de bœuf 180gr 🌿 Pommes grenailles sauce échalotes (Hanger steak baby potatoes shallot sauce)	32.00	
Suggestion du jour Selon les idées du Chef, plat maison au gré des saisons (Today's Chef's idea according to the season)	25.00	

*disponible du lundi au vendredi

Besoin d'une idée cadeau ?

Nous vous proposons des bons personnalisés à offrir à vos proches. Pensez-y !

NOS PRIX S'ENTENDENT EN FRANCS SUISSES TVA & SERVICE INCLUS

Les incontournables

Os à moëlle 🌿 (Bone marrow)	½ 13.50	18.00
Burger du Vieux-Chalet 🌿 🍷 (Simple) 26.00 (Double) 32.00 Viande hachée cheddar concombre frites salade (Ground beef cucumber cheddar french fries salad)		
Fondue au Fromage (min 2pers.) 🌿 🍷 (Cheese fondue)		26.00
Ardoise Valaisanne 🍷 (Alpine cheese local cured ham dried sausage)		19.50
Ardoise de viande séchée 🍷 (Local cured beef platter)		22.50

Pour les moins grands

Nuggets de poulet 🌿	
Saucisse de veau 🌿	
Steak haché de bœuf d'Hérens (Chicken nuggets, veal sausage or beef patty)	16.00
Avec légumes et pommes frites, pommes Anna ou risotto d'orge (With vegetables and French fries, pommes Anna or barley risotto)	
Suivi de 2 boules de glace en dessert (Followed by 2 scoops of ice cream for dessert)	

🌿: Avec Gluten (With Gluten) 🍷: Avec Lactose (With Lactose) 🌱: Végétarien (Vegetarian) V: végétalien (Vegan)

LE STEAKHOUSE

Notre équipe est ravie de vous accueillir tous les soirs pour vous faire profiter de nos viandes suisses grillées au feu de bois dans la cheminée du qui a donné sa réputation à cet endroit depuis 1913.