



Collection été 2020

SAVEURS D'ÉTÉ

*par Youri Sluse
et son équipe:
Mauro et Vanessa*



LES ENTRÉES

Mesclun de verdure
Grüner Salat - Green salad
8.5 / 14

Salade de légumes croquants de saison
et mélange de graines
Knuspriger gemischter Salat mit Samen
Crunchy seasonal vegetable salad with seeds
10 / 17

Salade de chèvre chaud au miel et herbes du jardin
Warmer Ziegenkäsesalat mit Honig und Gartenkräutern
Warm goat's cheese salad with honey and garden herbs
16 / 28

Carpaccio de bœuf au fromage vieux du Patron
Rindscarpaccio mit Hobelkäse vom Keller
Beef carpaccio with cellar's plain cheese
18 / 31

Croûte aux champignons crémeuse servie en cocotte
Cremige Champignon-Toast im Topf serviert
Creamy mushrooms on toast bread served in a casserole
14 / 24

Assiette valaisanne
Walliser Teller
"Valaisanne" platter
16 / 27

Viande séchée d' Anniviers
Trockenfleisch aus dem Anniviers
Dried meat from the Val d' Anniviers
19 / 32

Les suggestions du Chef
Empfehlung vom Chef
Chef's suggestion



LES PLATS VÉGÉTARIENS

Lasagne aux légumes du sud
Sauce tomate et huile de basilic

*Lasagne mit südländlichen Gemüsen
Tomatensauce mit Basilikumöl*

*Lasagna with southern vegetables
Tomato sauce with basil oil*

26

Fajitas roulé aux légumes colorés, mozzarella et guacamole

Bunte Gemüse-, Mozzarella- und Guacamole-Fajita-Rollen

Colourful Vegetable, Mozzarella and Guacamole Fajita Rolls

26

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

36

L'ENTRECÔTE

Entrecôte de boeuf rôtie au poivre vert ou beurre Café de Paris

Gebratene Rindsentrecote an grünem Pfeffer Sauce oder mit Butter «Café de Paris»

Beef sirloin steak with green pepper sauce or with butter "Café de Paris"

44

LE BURGER DU CHALET

(Guacamole, fromage et jambon cru d'Anniviers, confiture d'oignons)

(Guacamole, Käse und Rohschinken aus dem Anniviers, Zwiebelkonfitüre)

(Guacamole, cheese and raw ham from Anniviers and onion jam)

34



LES RÖSTIS

Rösti nature

13 / 18

Rösti valaisanne aux tomates et fromage

mit Tomaten und Käse

with tomatoes and cheese

18 / 26

Rösti au fromage d' Anniviers

mit Käse aus dem Anniviers

with Anniviers cheese

17 / 24

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

mit Rohschinken, Käse und Spiegelei

with raw ham, cheese and egg

19 / 29

LES CROÛTES AU FROMAGE

Croûte nature

22

Croûte du Chalet avec jambon et oeuf au plat

mit Schinken und Spiegelei

with ham and fried egg

26

Croûte au fromage et champignons

mit Käse und Pilzenfrikassee

with cheese and mushrooms

24



LES FONDUES

Min. 2 pers

Nature

24

À la tomate

(servie avec pommes de terre « grenailles »)

Tomaten-Fondue mit Kartoffeln serviert

Tomato fondue served with potatoes

26

LA RACLETTE

Mardi - Dienstag - Tuesday - Min. 2 pers.

Menu Raclette

à volonté avec assiette valaisanne et salade de fruits frais

*Raclette Menu mit Walliser Teller
und frischem Fruchtsalat*

*as much as you lik, with "Valaisanne" platter
and fresh fruit salad*

44

La Portion

7.50

FONDUE « ANNIVARDE »

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

Minimum 2 Personen - auf Bestellung 24 Stunden im Voraus

Minimum 2 persons - to be ordered 24 hours before

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

Rindsfleisch und Geflügel gewürzt und mariniert

Salat und hausgemachte Saucen und Pommes Frites

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

39



LES MENUS ENFANTS

Escalope viennoise de volaille
Geflügel - Wienerschnitzel - Breaded chicken

Linguine tomate ou carbonara
Spaghetti mit Tomaten- oder Carbonara- Sauce
Spaghetti tomato or carbonara

Le burger des jeunes bikers
(salade, tomate et ketchup)
Junge Bikers' burger (Salat, Tomaten und Ketchup)
Young bikers' burger (salad, tomato and ketchup)

y compris boule de glace - *Kugel Eis inbegriffen - Ice cream included*

18

LES DESSERTS

Salade de fruits frais
Frischer Fruchtsalat - Fresh fruit salad

8

Tarte aux myrtilles
Hausgemachte Blaubeerkuchen
Home made blueberry tart

6. 50

Tatin d'abricots et son biscuit au sésame
Aprikosen Tatin mit Biskuitteig an Sesam
Apricot upside down cake with sesam

10

Fondant au chocolat et son coeur aux fruits rouges
Fromage grec et caramel au beurre salé
Schokoladenkuchen, zart schmelzend mit roten Früchten-Herz
Grieschicher Käse mit Salzbutterm Karamell
Fondant chocolate cake with red fruit heart
Greek cheese with salted butter caramel

12

Dessert du jour
Tages Nachspeisen - Daily sweet

10



NOUS TRAVAILLONS AVEC LES PRODUCTEURS RÉGIONAUX

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 - VISSOIE

ALPAGE DE ROUA - ST- LUC

SALAISONS D'ANNIVIERS - VISSOIE

BOUCHERIE LEDERMANN - BIERE

SÉLECTIONS D'ENCAVEURS DU DISTRICT DE SIERRE

BRASSERIE LA SIERRVOISE - SIERRE

BRASSERIE HOPPY PEOPLE - SIERRE

GEORGES MORET & FILS FRUITS - MARTIGNY

Nos viandes proviennent de:

Boeuf: Suisse

Veau: Suisse

Volaille: Suisse

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

Pour réserver votre table :



TVA 7.7 % inclus

GRANDCHALETFAVRE.CH - 3961 ST- LUC - TÉL. 027 475 11 28