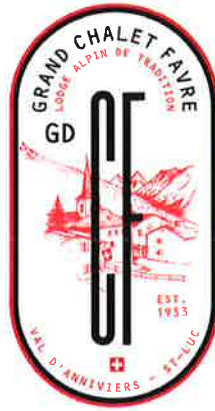


Collection hiver 2019/20
**SAVEURS
D'HIVER**

*par Youri Sluse
et son équipe:
Mauro, Jorge 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

Velouté Crécy aux carottes et son espuma au curry

Karottencremesuppe mit Curry Espuma

Carrot cream soup with curry espuma

12 / 18

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

14



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

Linguine sauce provençale

Linguine an Provenzalischer Sauce

Linguine sauce provençale

22

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

Gebratene Rindsentrecote an grünem Pfeffer Sauce

Beef sirloin steak with green pepper sauce

44

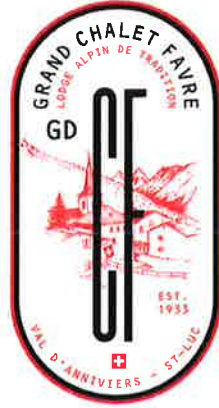
LE BURGER DU CHALET

(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*

17 / 24

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 / 28

LES CROÛTES AU FROMAGE

Croûte nature

22

Croûte du Chalet avec jambon et oeuf au plat

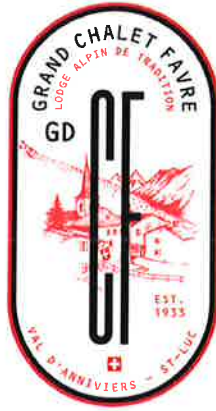
*mit Schinken und Spiegelei
with ham and fried egg*

26

Croûte au fromage et champignons

*mit Käse und Pilzenfrikassee
with cheese and mushrooms*

24



LES FONDUES

Nature

24

À la tomate

(servie avec pommes de terre « grenailles »)

Tomaten-Fondue mit Kartoffeln serviert

Tomato fondue served with potatoes

26

LA RACLETTE

Lundi - Montag - Monday - Min. 2 pers.

Menu Raclette

à volonté avec assiette valaisanne et salade de fruits

*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 4 personnes - sur réservation uniquement 24 heures à l'avance

Minimum 4 Personen - auf Bestellung 24 Stunden im Voraus

Minimum 4 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 de pruneaux et son biscuit au sésame

Zwetschgen Tatin mit Biskuitteig an Sesam

Plums upside down cake with sesam

10

Fondant au chocolat et son coeur coulant cacahuètes

Fromage grec et caramel au beurre salé

Schokoladenkuchen, zart schmelzend mit Erdnüssen-Herz

Grieschicher Käse mit Salzbutterm Karamell

Fondant chocolate cake with peanuts heart

Greek cheese with salted butter caramel

12



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 - BIÈRE

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

TVA 7.7 % inclus

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