

# Chalet des Alpes

RESTAURANT

Prarion

## Notre carte estivale

Bienvenue & bon appétit!



**NENDAZ  
VEYSONNAZ**  
REMONTÉES MÉCANIQUES

## Nos entrées

---

---

Salade verte	CHF 8.-
Salade mêlée	10.-
Salade de chèvre rôti et ses lardons et pommes poêlées	19.-/28.-
Carpaccio de tomates et mousseline de Sérac	19.-
Assiette de saumon fumé, toasts et salade	22.-
Foie gras mi-cuit et son chutney de fruits secs	29.-
Salade Chalet des Alpes <i>(salade, tomate, oignon, carotte, fromage d'alpage, jambon cru et lard sec)</i>	17.-/26.-

## Nos plats végétariens

---

---

Burger végétarien, frites maison <i>(Pain burger, salade, tomate, steak de tofu, fromage à raclette, sauce tartare)</i>	CHF 32.-
Nouilles chinoise végétarienne	28.-



## Nos plats

---

---

	CHF
Tartare de bœuf coupé au couteau, toasts et frites	40.-
Burger Chalet des Alpes accompagné de ses frites maison <i>(pain burger, steak haché, salade, tomate, oignon confit, lard sec et fromage à raclette)</i>	32.-
Filet de saumon et son beurre blanc, riz et légumes	36.-
Filet de bœuf sauce morilles, légumes et frites maison	51.-
Souris d'agneau et son jus de thym, frites maison et légumes	43.-
Portion de frites maison	11.-

Origine de nos viandes :

Bœuf : Suisse/Europe, Saumon : Norvège/Pays-Bas, Agneau : Nouvelle-Zélande

## Nos plats enfant (jusqu'à 12 ans)

---

---

	CHF
Cheeseburger, frites maison	23.-
Nouilles chinoise végétarienne	16.-
Filet de saumon et son beurre blanc, riz et légumes	21.-
Steak haché, frites maison et salade	19.-



## Nos mets Valaisan

---

	CHF
Assiette Valaisanne	18.-/30.-
Assiette de viande séchée	20.-/31.-
Rösti Valaisan maison <i>(lardons, oignon confit, fromage)</i>	28.-
Rösti fromage maison	25.-
Croûte au jambon, fromage et œuf	25.-
Fondue nature, fromage de Nendaz (min. 2 personnes)	29.-/pp
Assiette Chalet des Alpes <i>(Tomme de vache d'Isérables fondue, pommes de terre, viande séchée, jambon cru et lard sec)</i>	35.-
Œuf supplémentaire	1.50

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

Provenance du pain et viennoiseries : Suisse



## Nos desserts

---

	CHF
Meringue à la crème de Gruyère et fruits rouges	14.-
Eclair pâtissière aux fraises et crème double de Gruyère citronnée	14.-
Tarte du jour	11.-
Mousse au Toblerone	13.-
Dégustation de dessert et son café	17.-
Dégustation de dessert et pouce café	21.-

## Nos glaces

---

	CHF
Boule de glace	4.50
Coupe Café glacé	14.-
Coupe Danemark	14.-
Coupe Caramelita	14.-
Coupe Chalet des Alpes (sorbet fraise, framboise et mangue, chantilly)	14.-
Sorbet abricotine ou williamine ou colonel	15.-
Coupe Baileys	14.-
Supplément chantilly	2.50

Nos parfums de glace : vanille, chocolat, café, pistache, rhum raisin, fraise, Framboise, mangue, poire, citron, abricot

