NOS ENTREES / OUR STARTERS

ARDOISE DE CHARCUTERIE & GRUYÈRE
Charcuterie & Gruyère board
27.50

ARDOISE DE VIANDE SECHÉE & GRUYÈRE
Dried meat & Gruyère board
27.50

ARDOISE DE JAMBON CRU & GRUYÈRE
Cured ham & Gruyère board
24.50

ARDOISE DE SAUMON FUMÉ & TOAST AU BEURRE SALÉ
Saumon fumé, oignons rouges, beurre 1/2 sel, toast, persil plat, tomates cerises, quartier de citron
Smoked salmon, red onions, salted butter, toast, flat-leaf parsley, cherry tomatoes, lemon wedge
26.90

SALADE CAESAR
Salade, poulet, lard grillé, parmesan, oeuf dur, sauce caesar
Salad, grilled chicken, bacon, parmesan, hard-boiled egg, Caesar dressing
16.50 **24.50**

SALADE FRAÎCHEUR VÉGÉTARIENNE
Roquette, tomates, concombre, mozzarella, avocat, pamplemousse, oignons rouges, sauce vinaigrette balsamique au pamplemousse.
Arugula salad, tomatoes, cucumber, mozzarella, avocado, grapefruit, red onions, balsamic grapefruit vinaigrette.
14.90 **20.90**

SALADE CHÈVRE CHAUD & MIEL
Salade, tomates cerises, toast de chèvre au miel, carottes, bacon, cerneaux de noix, sauce salade
Salad, cherry tomatoes, goat cheese toast with honey, carrots, bacon, walnut halves, salad dressing.
15.30 **23.50**

GASPACHO JAUNE
Tomates jaunes, maïs, poivrons jaunes, oignons, fleur de sel, piment, huile d'olive, crème acidulée et persil.
Yellow tomatoes, corn, yellow peppers, onions, fleur de sel, chili, olive oil, sour cream and parsley.
24.50

PLATS CHAUDS / MAIN COURSES

PAVÉ DE RUMSTECK FORESTIER
Sauce forestière, pommes de terre rôties au thym et légumes de saison
Rump steak, forestière sauce, thyme-roasted potatoes & seasonal vegetables.
29.50

CHEESEBURGER MONTAGNARD
Steak haché, frites, salade verte, oignons rouges, cornichons, Gruyère AOP, sauce burger*
*Minced beef steak, French fries, salad, red onions, pickles, AOP Gruyère, burger sauce**
23.90 SUPPLEMENT BACON : 2.-

CHICKEN BURGER RUSTIQUE
Pain noir au sésame, frites*, salade, filet de poulet, tomates, oignons rouges, cornichons, Gruyère AOP et sauce burger*
*Black sesame bread, French fries, salad, chicken fillet, tomatoes, red onions, pickles, Gruyère, burger sauce**
22.90 SUPPLEMENT BACON : 2.-

SUPRÈME DE POULET
Suprème de poulet, sauce Fendant, pommes de terre rôties et légumes de saison
Chicken supreme. Fendant wine sauce, roasted potatoes & seasonal vegetables
25.90

SAUCISSE DE VEAU À LA MOUTARDE ANCIENNE
Saucisse de veau à la moutarde ancienne, légumes de saison, frites* au four
Veal Sausage with Old-Style Mustard, seasonal vegetables, oven-baked fries.*
23.90

RISOTTO AUX MYRTILLES & MAGRET DE CANARD FUMÉ
Riz à risotto, myrtilles, échalotes, magret de canard fumé, tuiles de parmesan, crème et persil
Risotto rice, blueberries, shallots, smoked duck breast, parmesan crips & parsley
24.90

CABILLAUD GRATINÉ AU PARMESAN
Dos de cabillaud, parmesan, huile d'olive, citron, échalotes, courgettes poêlées & écrasé de pommes de terre.
Cod loin, parmesan, olive oil, lemon, shallots, pan-fried zucchini & mashed potatoes.
26.90

FALAFELS GRATINÉS
Falafels*, sauce tomate, cheddar, oignons, riz, ail, huile d'olive, cumin et coriandre.
Falafels, tomato sauce, cheddar, onions, rice, garlic, olive oil, cumin & coriander.*
19.90

Provenance des viandes et poissons :
Veau : Suisse
Bœuf : France & Suisse
Porc : France & Suisse
Volaille : Suisse & France
Saumon : Royaume-Uni

Origin of meat and fish :
Veal : Switzerland
Beef : France & Switzerland
Pork : France & Switzerland
Poultry : Switzerland & France
Salmon : United Kingdom

LES EAUX DE VIE / BRANDIES & COGNACS

	2cl
Grappa, Williamine, Eau de vie abricot, Limoncello, Kirsch	7.-
Moitié-moitié	7.40
Cognac Bisquit	9.80
Cognac Remy Martin	14.-

WHISKY, GIN, VODKA

	2cl	4cl
Johnnie Walker Red Label		15.-
Johnnie Walker Black Label		19.-
Chivas 12 ans d'Age		24.-
J&B	8.-	15.-
Vodka	10.-	15.-
Bacardi	12.50	15.-
Gin Gordon's	8.-	15.-

LES BLANCS / WHITE WINES

	10cl	50cl	75cl
Chasselas Domaine des Alouettes-Genève	5.30	24.20	
Fendant Valais Domaine Rouvinez-Valais	6.50	27.50	
Infini Chardonnay, Sauvignon, Viognier			60.50

LES ROUGES / RED WINES

	10cl	50cl	75cl
Pinot Noir Peissy AOC-Genève	5.30	24.20	
Les Belles-Filles (Garanoir-Gamaret)	5.70	29.70	
La chenaie Gamay AOC			43.50
Soleil d'or Cornalin AOC-Valais	7.70		44.-
Château de Lestiac "Bordeaux"			46.20
Domaine de la Guérite (Genève)			46.20

SwissChalet
BY SWISSCANONICA

FONDUES

FONDUE DU CHALET
Vacherin et Gruyère AOP
Swiss chalet fondue (Vacherin & AOP Gruyère cheese)
25.90

FONDUE MONTAGNARDE
Vacherin et gruyère AOP Servie avec viande séchée, jambon cru, pommes grenaille, cornichons, petits oignons
Vacherin & AOP Gruyère cheese Served with cured ham, dried meat, grenaille potatoes, onions & pickles
34.-

FONDUE DU MONDIAL 2025
Gruyère AOP et Vacherin, vin blanc de Genève servi avec pommes grenailles, jambon cru, viande séchée, cornichons et oignons
Gruyère AOP and Vacherin, Geneva white wine, served with baby potatoes, cured ham, dried meat, onions & pickles.
42.-

Mondial de fondue
Notre fondue du mondial 2025 s'est classée 7ème sur 198

RACLETTES

RACLETTE DU CHALET
Servie avec pommes grenaille, cornichons et oignons
Served with roasted baby potatoes, onions & pickles
27.50

RACLETTE MONTAGNARDE
Servie avec viande séchée, jambon cru, pommes grenaille, cornichons et oignons
Served with dried meat, dry ham, roasted baby potatoes, pickles and onions
31.50

RACLETTE DE LUXE
Fromage de qualité supérieure servi avec l'appareil d'alpage. Servi avec charcuterie, pommes grenaille, oignons et cornichons.
High-quality cheese served with charcuterie, baby potatoes, onions and pickles.
34.50

NOS CROÛTES

CROÛTE DU CHALET
Pain, ail, vin blanc, jambon blanc, Gruyère AOP et œuf au plat
Bread, garlic, white wine, white ham, AOP Gruyère cheese, fried egg
19.50

CROÛTE VALAISANNE
Pain, ail, vin blanc, tomates, viande séchée, fromage à raclette
Bread, garlic, white wine, Tomatoes, dried meat, raclette cheese
24.90

CROÛTE VAUDOISE
Pain, ail, vin blanc, saucisse de veau, tomme vaudoise, Gruyère AOP et sauce moutarde à l'ancienne
Bread, garlic, white wine, veal sausage, Tomme Vaudoise, AOP Gruyère and old-style mustard sauce.
24.90

CROÛTE CHÈVRE
Pain, ail, vin blanc, chèvre, jambon cru, gruyère AOP.
Bread, garlic, white wine, goat cheese, cured ham, AOP Gruyère.
22.50

RÖSTI

RÖSTI VÉGÉTARIEN
Rösti, Fricassée de légumes du marché et son Gruyère AOP fondu
Rösti, Fricassee of market vegetables with melted AOP Gruyère
20.90

RÖSTI DU CHALET
Rösti, Jambon blanc, Gruyère AOP et œuf au plat
Rösti, White ham, AOP Gruyère & fried egg
23.90

RÖSTI VALAISAN
Rösti, Viande séchée, tomates fraîches et fromage à raclette
Rösti, Dried meat, fresh tomatoes & raclette cheese
26.50

RÖSTI NORVÉGIEN
Rösti, saumon fumé, épinards, tomates fraiches, gruyère AOP, ciboulette, crème double
Rösti, smoked salmon, spinach, fresh tomatoes, AOP Gruyère, double cream
22.90

RÖSTI CHÈVRE
Rösti, chèvre, gruyère AOP, jambon cru
Rösti, goat cheese, AOP Gruyère, cured ham.
22.90

RÖSTI VAUDOIS
Rösti, saucisse de veau, tomme vaudoise, gruyère AOP et moutarde à l'ancienne
Rösti, veal sausage, Tomme Vaudoise, AOP Gruyère and old-style mustard.
24.50

Tous les prix incluent le service, sont indiqués en CHF et incluent la TVA (8,1%)
All prices include service, are quoted in CHF and include VAT (8.1%)

BOISSONS

BEST PRICE

Verre de lait (25cl)	2.00
Sirop (25cl)	2.00
Eau San Benedetto Plate ou Gazeuse (0.5L)	2.80
Jus d'orange (25cl)	3.00

APÉRITIFS

	4cl
Ricard, Pastis	8.-
Martini (blanc ou rouge)	7.80
Campari, Porto Rouge	6.-
Kir vin blanc	5.80
(Chasselas, crème de cassis)	

NOS COCKTAILS / OUR COCKTAILS

Spritz	12.-	33cl
(Apérol, Prosecco, eau gazeuse)		
Cocktail Florida	6.10	33cl
(Jus d'orange, citron, sirop de grenadine)		

BIÈRES / BEERS

PRESSIONS	25cl	50cl
Heineken	6.10	10.50
Ittinger Ambrée	6.10	8.70
(Bière Suisse)		

BOUTEILLES

Erdinger Weissbier (33cl)	6.40
Calanda sans alcool (33cl)	5.80

BOISSONS FROIDES / SOFT DRINKS

Rivella (33cl)	5.10
Fanta (33cl)	5.10
Sprite (33cl)	5.10
Fusetea Citron (33cl)	5.10
Coca-Cola / Coca-cola zéro (33cl)	5.10
Jus de pomme (gazéifié) (33cl)	5.10
Schweppes tonic (20cl)	5.00
Valser Plate ou Gazeuse (50cl)	5.00
San Bitter (10cl)	4.80
Jus Opaline : framboise-pomme, pomme, poire-verveine (25cl)	5.40
Nectar Opaline : abricot (25cl)	5.40

BOISSONS CHAUDES / HOT DRINKS

Ristretto	4.60
Espresso	4.60
Double Espresso	6.80
Café	4.60
Décaféiné	4.60
Americano	6.40
Thé/Infusion	4.60
Chocolat Chaud	4.80
Renversé	5.70
Latte Macchiato petit	6.-
Latte Macchiato grand	6.60
Cappuccino petit	6.20
Cappuccino grand	6.80

LES ROSÉS / ROSE WINES

	10cl	75cl
Oeil de Perdrix	5.30	35.80
Rosé des Anges Côtes de Provence		46.20

VINS DU MOMENT / WINE OF THE MOMENT

	10cl
Rouge, blanc, rosé	7.70

(notre équipe se fera un plaisir de vous renseigner)
(our team will be delighted to help you)

LES BLANCS EFFERVESCENTS / SPARKLING WHITE WINES

	10cl	75cl
Prosecco	8.30	49.50

LES CHAMPAGNES

	37.5cl	75cl
Mumm	53.90	86.90

PLATS ENFANTS

LE P'TIT CHALET
Steak haché avec frites* OU légumes du marché
Minced beef steak with French fries OR seasonal vegetables*
12.90

MINI MONTAGNARD
Rösti, jambon & fromage
Rösti, ham & cheese
12.90

PETIT REFUGE
Filet de poulet avec frites* OU légumes du marché
Chicken fillet with French fries OR seasonal vegetables*
12.90

Les plats enfants sont servis avec un sirop au choix
Children's dishes are served with a syrup of your choice

Seulement pour les moins de 12 ans
Exclusively for children under 12

EXTRAS

PETIT BOUQUET DE SALADE **4.50**
Green salad

GRANDE ASSIETTE DE FRITES* **6.50**
Large plate of french fries

SUPPLÉMENT FRITES OU LÉGUMES **3.50**
Extra French fries* or vegetables
(Seulement en accompagnement d'un plat)
(Only as a side dish)

ARDOISE DE FROMAGE/ CHEESE SELECTIONS

DELICES DU CHALET
Ardoise de Tomme Vaudoise, Gruyère AOP, fromage de chèvre.
Platter of Tomme Vaudoise, AOP Gruyère, goat cheese.
13.90

DESSERTS

MERINGUE DU CHALET
Meringue* à la double crème et ses fruits rouges
Meringue with double cream and red fruits*
13.90

TARTE AUX POMMES
Pâte feuilletée, pommes, sucre, sirop de sucre
Puff pastry, apples, sugar, syrup.
13.-

TROMPE-L'OEIL CITRON MERINGUÉ
Tarte* citron meringuée présentée en trompe-l'oeil
Lemon meringue tart presented as a trompe-l'oeil*
13.90-

CAFÉ GOURMAND
Café et assortiment de mini desserts*
Coffee served with assorted mini pastries
13.-

CRÊPE*AU NUTELLA
6.-

FORMULES

ENTRÉE / STARTER
SALADE CAESAR
OU
SALADE FRAÎCHEUR
OU
GASPACHO JAUNE

PLAT DU JOUR

DESSERT
MERINGUE DU CHALET
OU
TARTE AU POMMES
OU
TROMPE L'OEIL CITRON MERINGUÉ

PLAT DU JOUR + ENTRÉE OU DESSERT **32.-**

PLAT DU JOUR + ENTRÉE + DESSERT **39.-**