



Boissons chaudes

Ristretto, Espresso, Café, Thé, Infusion	4.- (3.80.- au bar)
Café au lait, Capuccino	5.50.-
Café corretto	7.50.-
Irish Coffee	14.-
Chocolat chaud	5.50.-

Soft drinks, eaux minérales et apéritifs sans alcool

EAUX MINÉRALES	5dl	7,5dl
Valser pétillante	6.-	8.-
Valser plate	6.-	8.-
SOFT DRINKS	33cl	3dl (verre)
Coca Cola, Zero, Tonic, Ramseier, Rivella, bière sans alcool, Fizzi, Fanta	6.-	
Ice Tea, Sprite, jus de fruits (orange, tomate, ananas, abricot)		4.50.-
APÉRITIFS SANS ALCOOL		
Crodino, Sanbitter	6.-	



Vins au verre & carafe

BLANC	1dl	3dl	5dl
Fendant	5.-	14.-	23.-
Sélection de vins du Valais (Arvine, Chardonnay, Johan...)	6.-	17.-	28.-
ROUGE			
Sélection de vins du Valais (Syrah, Humagne, Merlot, Cornalin...)	6.-	17.-	28.-
Sélection de vins Italiens (Sangiovese, Cabernet, Merlot...)	6.-	17.-	28.-
ROSÉ			
Sélection de vins du Valais	5.-	14.-	23.-

Bières pressions

	2dl	3dl	5dl
Blonde	4.-	5.50.-	7.50.-
De cave	4.-	6.-	8.-

Apéritifs, long drinks & cocktails

Champagne Veuve Cliquot, brut, Kir royal	16.-
Prosecco	9.-
Martini, Campari, Suze, Pastis, Porto, Kir... (4cl)	6.-
Gin ou Vdk tonic, Hugo, Whisky Coca	14.-
Spritz...	14.-



Entrées

Petite salade mée <i>Mixed salad</i>	9.-
Crème de légumes de saison, croutons et épices <i>Vegetable soup</i>	12.-
Salade de doucette, noix, lardons, croutons et œuf dur <i>Make salad, walnut kernels, bacon and egg</i>	16.-
Carpaccio de viandes séchées AOP du Valais, copeaux de vieux fromages, roquette et huile de truffe blanche <i>Smoked meat, salad, local cheese and truffle oil</i>	20.-
Salade d'artichauts, amandes grillées et copeaux de fromage <i>Artichoke salad, toasted almonds and grana shavings</i>	19.-
Cassiolette de champignons des bois, ail et fines herbes <i>Mushrooms «cassiolette»</i>	19.-
Foie gras «maison» et pain brioché, salades mélangées et confiture <i>Foie gras, brioche and salad</i>	26.-
Tartare de saumon <i>Salmon marinated «tartare»</i>	22.-

Assiettes à partager (2 personnes)

L'assiette 100% Valaisane: Viande séchée AOP du Valais, saucisse à l'ail, jambon cru, lard sec et fromage <i>Dried beef and other delicatessen platter</i>	24.-
L'assiette de viande séchée AOP du Valais <i>Dried beef platter</i>	28.-
L'assiette de jambon cru AOP du Valais <i>Ham platter</i>	26.-



les Spécialités de la Désalpe

	Entrée	Plat
Tagliatelles aux champignons des bois <i>Tagliatelles with mushrooms</i>	22.-	34.-
Tartare classique, frites et salade <i>Classic beef tartare</i>	26.-	36.-
Viennoise de veau* <i>Breaded veal cutlet*</i>		48.-
Chateaubriand sauce béarnaise (min 2 pers.), prix p. p.* <i>Chateaubriand steak and bearnaise sauce (min 2 p.) price p. p.*</i>		60.-
LES TRADITIONNELLES FONDUES		
La traditionnelle fondue Fribourgeoise «moitié-moitié» <i>Half & half Gruyère AOP and Fribourgeois vacherin «fondue»</i>		29.-
La fondue Valaisanne de l'alpage de Corbyre <i>Local alpine pasture cheese «fondue»</i>		31.-
La fondue Valaisanne de l'alpage de Corbyre à la tomate <i>Local alpine pasture cheese «fondue» with tomato</i>		32.-
La fondue Valaisanne aux champignons <i>Mushrooms and cheese «fondue»</i>		34.-
Fondue au Champagne <i>Champagne & cheese «fondue»</i>		34.-
Fondue «Anniviarde»* Spécialité de viande de bœuf marinée au Cornalin et aux herbes <i>marinated sliced beef in Cornalin wine and herbs</i>		48.-
Fondue «Bourguignonne» à l'entrecôte de bœuf* <i>«Bourguignonne» fondue with minced beef rib steak*</i>		48.-
LES RACLETTES AU FEU DE BOIS		
Raclette AOP du Valais (alpage de Corbyre), pommes de terre <i>Firewood melted raclette cheese and potatoes</i>		36.-
Raclette AOP du Valais accompagnée d'une petite assiette Valaisanne <i>Firewood melted raclette cheese and delicatessen</i>		45.-

*Ces plats sont servis après une petite salade en entrée
puis accompagnés de gratin dauphinois (ou frites) et légumes poelés.
Sides : potatoes «gratin dauphinois» (or fries) and vegetables.



Viandes cuites au feu de bois

	250gr	350gr	
Entrecôte de bœuf <i>Rib steak</i>	48.-	64.-	
Entrecôte de bœuf rassie sur os 3-4 semaines <i>3-4 weeks matured rib steak</i>	52.-	68.-	
	200gr	300gr	
Filet de bœuf <i>Beef tenderloin filet</i>	52.-	68.-	
Filet de bœuf rassi 3-4 semaines <i>3/4 weeks matured tenderloin filet</i>	58.-	76.-	
	300gr	350gr	
Côte de veau, rassie 3 semaines <i>Veal chop matured 3/4 weeks</i>		58.-	
Carré d'agneau au thym <i>Rack of lamb, with thyme herbs</i>	48.-		
	L 800gr	XL 1000gr	XXL 1200gr
Les côtes de bœuf de la Désalpe (2 pers.) rassies sur l'os pendant 3-4 semaines <i>Prime rib matured on the bone for 3-4 weeks (2 p.)</i>	104.-	130.-	156.-

Accompagnements: gratin dauphinois ou frites, et légumes poelés.
Sides: potatoes «gratin dauphinois» or fries and vegetables.

Sauces : poivre vert, béarnaise ou beurre «maitre d'hôtel».
Sauces : green peppercorn, «béarnaise» or «maitre d'hotel» butter.



Poissons

Pavé de saumon à la livèche <i>Salmon steak</i>	38.-
Filet de Perche «meunière» (Elevage de Lotschberg VS) <i>Perch filets»meunière» style from Stockbreeding in Lotschberg VS</i>	48.-
Sole grillée (400/500 gr.) (selon arrivage) <i>Grilled Dover sole</i>	58.-

Nos poissons sont servis avec des frites ou du riz et des légumes poelés.
Sides: fries or rice and vegetables.

Pour les enfants

Farfalle à la Bolognese ou sauce tomate <i>Bolognese pasta or tomato sauce pasta</i>	12.-
Saucisse de veau, farfalle à la tomate ou nature <i>Veal sausage and pastas</i>	14.-
Entrecôte grillée, frites et légumes poelés <i>Rib steak, fries and vegetables</i>	16.-



Les Fromages

Assortiment de fromages de saison, sur plateau.

18.-

Les fromages servis à la Désalpe sont sélectionnés, élevés et fournis exclusivement par Stéphane Robyr (Laiterie du Terroir à Crans Montana)

Bleu du Valais, Gorgonzola, Buche cendrée, Chèvre frais, Vacherin (au lait cru), Molitero à la truffe, Fleurilège (lait de vache), Epoisse...



Les desserts & coupes glacées

Tiramisu «maison»	10.-
Tarte «tatin» et glace vanille <i>Upside down apple tart and vanilla ice cream</i>	12.-
Mousse au chocolat «Toblerone»	12.-
Fondant au chocolat et glace vanille	12.-
Meringue, crème double de la gruyère et sorbet framboise <i>Meringue, double Gruyère cream and raspberry sorbet</i>	14.-
Coupe «La Désalpe» Glace choconut, nutella, éclats de coco et popcorn caramélisé <i>Hazelnut ice cream, nutella, coconut and caramelized popcorn</i>	16.-
Café glacé <i>Vanilla and coffee ice cream, hot coffee and whipped cream</i>	12.-
Coupe «Danemark» <i>Vanilla ice cream, hot chocolate and whipped cream</i>	12.-
Coupe «abricotine» (sorbet abricot et abricotine) <i>Apricot sorbet and swiss apricot liquor</i>	16.-
Coupe «Williamine» (sorbet poire et williamine) <i>Pear sorbet and swiss pear liquor</i>	16.-

Glaces

Choconut, vanille, fraise, café, chocolat,
pistache, caramel beurre salé.
*Choco, vanilla, strawberry, coffee,
pistachio, salted butter toffy.*

4.-

Sorbets

Abicot, framboise, citron, poire.
Apricot, raspberry, lemon, pear.

4.-

Supplément Chantille : 2.-
Extra Whipped cream: 2.-



Les Digestifs

	4cl
Amari, Liquori, Distilati, Grappa	10.-
Rhum, Gin, Vodka, Whisky	10.-
Cognac, Armagnac	15.-
Digestifs «Réserve» (Rhum vieux, Whisky 12/15 ans...)	15.-
Digestifs «Prestige» (Cognac XO, Whisky 18 ans...)	25.-



VINS BLANCS AOC VALAIS	37,5cl	50cl	70cl	150cl
FENDANT				
Les Mourettes, Gillard, Sion		34.-	48.-	
L'enfer du Calcaire, Histoire d'Enfer, Corins de le Crête			59.-	
JOHANNISBERG				
Gérald Besse, Martigny			50.-	
Grand Cru, J R Germanier, Chamoson			62.-	
PETITE ARVINE				
Jean Louis Mathieu, Chalais			54.-	
«Les Empereurs», cave la Romaine, Flanthey		44.-	58.-	
«Grain Arvine mi-flétrie», Marie Thérèse Chappaz, Fully			110.-	
«Grande Réserve», Nicolas Zufferey, Sierre			150.-	
CHARDONNAY				
Pierre Robyr, Corin sur Sierre			60.-	
Gerald Clavien, Miège	35.-		68.-	
Réserve vieilles vignes, Histoire d'Enfer, Corin de la Crête			110.-	
HUMAGNE BLANC				
Eric Bonvin, Flanthey			52.-	
Histoire d'Enfer, Côtin de la Crête			80.-	
PINOT BLANC				
Claudy Clavien, Miège			54.-	
SAUVIGNON BLANC				
Jean Louis Mathieu, Chalais			64.-	
HEIDA				
«Domaine du Chapitre», les Domaines, Sion			75.-	
Pierre Robyr, Corin sur Sierre			75.-	
«Terra Joya», Arvine, Hermitage & Heida, J. L. Mathieu, Chalais			65.-	



VINS ROUGES AOC VALAIS	37,5cl	50cl	70cl	150cl
DÔLE				
Cave la Pleine Lune, St Pierre de Clage			46.-	
«Des Monts», Gillard, Sion		38.-	48.-	
«La Liaudisaz», M T Chappaz, Fully			72.-	
GAMAY				
«Champortay» Gérald Besse, Martigny		38.-		
Domaine des Muses, Sierre			53.-	
PINOT NOIR				
Jean Louis Mathieu, Chalais		39.-	49.-	
Domaine des Muses, Sierre		45.-	59.-	
Tête de Cuvée, Gerald Clavien, Miège	36.-			
L'Enfer de la Passion, Histoire d'Enfer, Corin de la Crête			98.-	
L'Enfer du Calcaire, Histoire d'Enfer, Corin de la Crête, 2011				240.-
L'Enfer du Plaisir, Histoire d'Enfer, Corin de la Crête, 2013				165.-
Calcaire Absolu, Histoire d'Enfer, Corin de la Crête, 2013				280.-
Elevé en barrique, Nicolas Zufferey, Sierre			78.-	
GAMARET				
Jean Louis Mathieu, Chalais		45.-	55.-	
DIOLINOIR				
«baron de St Clément, La P'tite Cave, Flanthey			56.-	
Cave la Pleine Lune, St Pierre de Clage			59.-	
«Domaine Evéché», les Domaines, Sion			85.-	
MERLOT				
«Clos St Marcel», Domaine Rouvinez, Sierre			72.-	
«Les Titans», Provins, Sion			92.-	
«Réserve», Hischier, Cave Biber, Salquenen			118.-	



VINS ROUGES AOC VALAIS	37,5cl	50cl	70cl	150cl
CORNALIN				
Jean Louis Mathieu, Chalais		52.-	64.-	
«Les Empreurs», Cave la Romaine, Flanthey		59.-	76.-	
«Réserve», Pierre Robyr, Corin sur Sierre			76.-	
«Carmin des Pierres», Claudy Clavien, Miège			79.-	
«Réserve», Cave Biber, Salquenen			110.-	
HUMAGNE ROUGE				
«Vieille souche», Vin Bruchez, Flanthey			52.-	
Pierre Robyr, Corin sur Sierre			62.-	
Claudie Clavien, Miège			64.-	
Domaine des Muses, Sierre	50.-		68.-	
Cave la Pleine Lune, St Pierre de Clage			68.-	
«Les Empereurs, Cave la Romaine, Flantey			69.-	
SYRAH				
«Vieille Souche», Vins Bruchez, Flanthey		44.-	52.-	
Jean Louis Matthieu, Chalais		48.-	62.-	
«Les Empereurs», Cave la Romaine, Flanthey			70.-	
«Creta Plan», Domaines Rouvinez, Sierre			72.-	
«Encre de la Terre», Claudie Clavien, Miège			75.-	
Elevé en barrique, Gerald Clavien, Miège			85.-	
«L'enfer de la Patience», Histoire d'Enfer, Corin de la Crête			110.-	
ASSEMBLAGES				
«Assemblage Rouges», Jean René Germanier, Balavaud			52.-	
«Caligula», assemblage rouges, cave la Romaine, Flanthey		45.-	76.-	
«Etats d'âme», assemblage rouges, Claudy Clavien, Miège			76.-	
«Le Tourmentin», assemblage rouges, Cave Rouvinez, Sierre	44.-		82.-	



VINS ROUGES ITALIENS

37,5cl 50cl 70cl 150cl

TOSCANA

Chianti Classico, (Sangiovese & Canaiolo), Castellare, 2017	34.-		52.-	
Chianti Classico, (Sangiovese), Fontodi, 2016			68.-	
Insoglio del Cinghiale, (Cabernet & Syrah), Tenuta Biserno, 2017	38.-		58.-	112.-
Le Crocine, (Cabernet F., C. Sauvignon & Merlot), Marzichi Lenzi, 2018			60.-	
Le Difese, (Cabernet & Sangiovese), Tenuta San Guido, 2015			62.-	118.-
Ornellaia, (Cabernet Sauvignon & C. Franc), Tenuta dell'Ornellaia, 2014	250.- (2004)		340.-	
Ca'Marcanda, Promis, (Merlot & Syrah & Sangiovese), A. Gaja, 2016			95.-	
Brunello di Montalcino, (Sangiovese grosso), Mastrojanni, 2013	52.-		96.-	
Magari, (Merlot & Cabernet), Angelo Gaja, 2016			130.-	
Il Borro, (Merlot & Cabernet), Tenute Il Borro, 2013			130.-	
Flaccianello del Pieve, (Sangiovese), Fontodi, 2015			150.-	
Paleo Rosso, (Cabernet Franc), Le Macchiole, 2015			150.-	
Tignalello, (Sangiovese & Cabernet), Antinori, 2016 (Magn. 2014)			180.-	320.-
Sassicaia, (Cabernet Sauvignon et Franc), Tenuta San Guido, 2014		155.-	280.-	
Guado al Tasso, 2015			190.-	360.-
MARCHE				
Kurni, Montepulciano, Oasi degli Angeli, 2016			180.-	



VINS ROUGES ITALIENS

37,5cl 50cl 70cl 150cl

PIEMONTE

Bricco dell'Uccellone Braida,
Barbera d'Asti, Braida, 2015

235.-

Sito Moresco Langhe, 2016

48.-

92.-

Barolo, Vietti Castiglione

138.-

MOLISE

Don Luigi, (Sangiovese),
Di Majo Norante, 2008/2009

82.-

BASILICATA

Titolo, (Aglanico), Elena Fucci, 2014

98.-

PUGLIA

Patriglione, (Negroamaro),
Cosimo Taurinau, 2011

88.-

SARDEGNA

Rocca Rubia, (Carignano),
Cantina Santadi, 2014

65.-

120.- (2015)

Terre Brune, (Carignano & Bovaleddu),
Cantina Santadi, 2015

110.-

Turriga, (Cannonau, Carignan & Malvasia),
Cantina Argiolas, 2015

145.-

VINS ROUGES FRANÇAIS

BORDEAUX

Château les Trois Croix, Fronsac, 2015

78.-

Château Franc-Mayne,
Grand Cru Classé de St Emilion, 2015

108.-

Château Lafon-Rochet,
Grand Cru Classé de St Estèphe, 2005

168.-

Château Boyd-Cantenac,
Grand Cru Classé de Margaux, 2005

188.-

Château Boyd-Cantenac,
Grand Cru Classé de Margaux, 2011

140.-

Château Pape Clément,
Grand Cru Classé des Graves, 2005

440.-

Château La Lagune, Haut Médoc, 2016

138.-

L'autre de Sociando Mallet, 2006

85.-



VINS ROUGES FRANÇAIS

37,5cl 50cl 70cl 150cl 300cl

BOURGOGNE

Pommard, Vieilles Vignes , Girard, 2015

105.-

VINS ROUGES DU MONDE

ARGENTINE

Cheval des Andes, Mendoza, 2015

165.-

ESPAGNE

Numanthia Tinto, Toro, 2014

85.-

Finca Azaya, Castilla y Leon, 2017

52.-

CHAMPAGNE

Veuve Clicquot, brut

95.- 250.- 650.-

Veuve Clicquot, rosé

125.-

Ruinart, brut

125.-

Ruinart, rosé

145.-

Dom Pérignon, brut, millésimé 2008

360.-

Dom Pérignon, rosé, millésimé 2006

590.-