



Menu

Cher client, chère cliente, si vous êtes sujette à des allergies ou intolérance, nos collaborateurs vous informerons volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande de votre part.

Les Boissons

Eaux

Eau filtrée de Sion, naturelle **gratuit**

Eau filtrée de Sion, gazeuse 75 cl **4.-**

Eau Passugger Theophil 47 cl **5.80** 97 cl **8.90**

Sodas

Coca **5.-**

Baladin agrumata **5.-**

Baladin ginger rouge **5.-**

Baladin Tonic **5.-**

Rivella **5.-**

Thé froid **5.-**

Jus

Nectar d'abricots du Valais (IRIS) **5.-**

Jus de Pomme-Menthe (IRIS) **5.-**

Jus de tomates (IRIS) **5.-**

Apéritifs

Suze **5.50**

Campari **5.50**

Ricard **5.50**

Martini blanc, Martini rouge **6.-**

Porto **6.-**

Cocktails

Spritz **9.-**

Hugo **9.-**

Gin Tonic **12.-**

Negroni **12.-**

VINS AU VERRE

Vins blancs

Fendant sélection du jour **4.-** 1 DL

Johannisberg sélection du jour **4.50**

Humagne Blanche Domaine Cornulus **5.80**

Prosecco **7.50**

Les crus du jour **7.50**

Vins rosés

Merops Cave Jean-Louis Mathieu **5.-** 1 DL

Ceil-de-Perdrix Cave Biollaz **5.50**

Vins rouges

Gamay La Follie Domaine Cornulus **4.80** 1 DL

Pinot Noir Tzaly Cave Jean-Louis Mathieu **5.80**

Les crus du jour **7.50**

BIÈRES

Pression

Grand St. Bernard Blonde 25 cl **4.-** 50 cl **7.-**

Bouteille

Corona 33 cl **6.-**

Baladin Isaac Blanche 33 cl **8.-**

Baladin Botanic sans alcool 33 cl **6.50**

Grand St. Bernard Tripel au génépi 33 cl **7.-**



Pause Gourmande

Du lundi au vendredi, laissez-vous tenter par notre menu du jour

| Entrée et Plat à 22.-

Les Entrées

SALADE DE SAISON

| 9.-

SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE

Vieille tome et pain campagnard

| 16.-

FEUILLETÉ AUX CHAMPIGNONS DES BOIS

| 18.-

CARPACCIO «D'ANNIVIERDE»

Salade de mesclun, tomates séchées, copeaux de vieille tomme
et sauce moutarde

| Entrée 22.- / Plat 29.-

ESCARGOTS MONT D'OR

Beurre aux herbes

| 6 pces 13.- / 12 pces 24.-

GRAVLAX SAUMON

Pain brioche maison, gelée de betterave, caviar de yuzu

| 24.-

RIS DE VEAU À LA MOUTARDE

Sa purée de pomme de terre maison

| Entrée 25.- / Plat 34.-

TARTARE DE BŒUF CLASSIQUE

Salade de saison, pommes frites et pain brioche maison

| 19.-



Spécialités du Terroir

ASSIETTE DE SALAISONS

Viande séchée, jambon du pays, lard séché, fromage, saucisse du pays

| Entrée 22.- / Plat 32.-

ASSIETTE DE VIANDE SÉCHÉE

| Entrée 28.- / Plat 35.-

Spécialités du Terroir

Sélection de 4 fromages d'alpage selon disponibilité

RACLETTE DU VALAIS

| A volonté 35.-

RACLETTE DU VALAIS

Petite Assiette valaisanne, raclette à volonté, meringue crème double

| Menu complet 48.-

Les Fondues aux fromages

Les natures

LA DÉSALPE « MOITIÉ-MOITIÉ » | 25.-

HÉRÉMENSARDE | 29.-

1/3 Vacherin fribourgeois AOP, 1/3 Gruyère AOP, 1/3 Raclette AOP

EDGAR BOVIER | 29.-

50% Vacherin AOP, 25% Gruyère AOP, 25% Etivaz AOP

Les aromatisées

TOMATES ET HERBES DE MONTAGNE | 28.-

LARDONS ET POIREAUX CARAMÉLISÉS | 29.-



TRUFFES NOIRES DE SAISON | 34.-

Les Fondues à la Viande

Au bouillon de bœuf maison, champignons et légumes

CHINOISE DE BŒUF | 42.-

ANNIVIERDE | 45.-

Spécialité de viande de bœuf, marinée au vin rouge et aux herbes de montagne

A l'huile

BRESSANE | 38.-

Aux viandes panées de bœuf, veau et poulet

BOURGUIGNONNE AU FAUX-FILET DE BŒUF | 45.-

BOURGUIGNONNE AU FILET DE BŒUF | 54.-

Le Magnifique Chapeau Tartare «La Désalpe»

Viande de bœuf, agneau, poulet, veau, saucisses de veau et légumes frais
| 48.-



Tout nos caquelons sont servis avec 250 gr. de viande fraîche,
Salade en entrée, pommes soufflées et assortiment de sauces maison

Supplément viande 100 g | 12.-



Les Viandes

TARTARE CLASSIQUE | 38.-

Salade de saison, pommes frites et pain brioche maison

ENTRECÔTE DE BŒUF GRILLÉE | 250 gr 39.-

FILETS DE BŒUF GRILLÉ | 250 gr 45.-

CÔTES DE VEAU | 350 gr 45.-

Cuisson basse température, poêlée au beurre, sauce au choix

Les sauces

Morilles | 9.-

Champignons des bois | 5.- Café de Paris | 5.-

Poivre vert | 4.- Moutarde | 4.-

**Nos viandes sont accompagnées
de gratin de pommes de terre ou frites et légumes de saison**

Petits lours

PENNE SAUCE TOMATE | 10.-

SAUCISSE DE VEAU frites ou salade | 10.-

POULET PANÉ frites ou salade | 14.-

STEAK HACHÉ frites ou salade | 14.-

Provenances des viandes et poissons:

Bœuf: Suisse et Paraguay / Veau: Suisse, Belgique
Agneau: France / Poulet: Suisse, France
Perches: Pologne / Saumon: Norvège



Spécialités de «La Désalpe»

TAGLIATELLE AUX BOLETS | 26.-

MAFALDE LA DÉSALPE | 28.-

Mascarpone, champignons de paris, truffe noire de saison

SOURIS D'AGNEAU CONFIT AUX ABRICOTS | 42.-

Cuisson lente dans son jus, purée de pommes de terre et ratatouille de légumes

FILETS DE PERCHE MEUNIÈRE | 37.-

Sauce tartare, salade de saison et pommes frites

Desserts

TIRAMISU «MAISON» | 12.-

MERINGUE | 13.-

Double crème de Gruyère et fruits rouges

MOELLEUX AU CHOCOLAT | 14.-

70 % chocolat noir et sa boule vanille

MOUSSE AU TOBLERONE | 14.

Glace vanille, chantilly, chocolat chaud et filets d'amande

COUPE DANEMARK | 10.-

SORBET VALAISAN | 14.-

Glace abricot arrosée à la liqueur d'abricot

BOULE DE GLACE | la boule 4.50

Chocolat, vanille, café, pistache, double crème de Gruyère,
caramel beurre salé, noisette
fraise, abricot, framboise, citron

