



Lara, la famille Oreiller et l'équipe des Chamois vous souhaitent la bienvenue. Nous vous accueillons tout au long de l'année, midi et soir, pour partager un moment convivial au sein de notre établissement.

Ce restaurant familial fondé en 1972 par notre grand-père, Hermann Julier, saura vous charmer par son cadre montagnard ainsi que sa magnifique cheminée.

Pour l'apéritif ou à partager

Bruschetta maison tomates, huile d'olive, basilic, persil et échalotes Bruschetta with tomatoes, basil and shallots		12.–
Assiette valaisanne viande séchée, jambon cru, saucisse et fromage de Bagnes Platter of cured meats and local cheese	21.–	28.–
Assiette de viande séchée Slices of air-dried beef	22.–	29.–

Pour une bonne entrée en matière

Escargots de Bourgogne beurre à l'ail maison Snails from Burgundy served with garlic butter	12.–	22.–
Crème de tomate au gin Cream of tomato with gin		12.–
Os à moelle à la fleur de sel et son pain toasté 3 pièces Roasted bone marrow with salt crystals and toast		16.–
Mille-feuille aux champignons frais Fresh mushroom Millefeuille	16.–	26.–
Terrine de foie gras au magret de canard fumé et son chutney Foie gras terrine with smoked duck breast and chutney	19.–	33.–

Nos salades

Mesclun de salade verte et graines torréfiées Mixed green salad with toasted seeds	8.–	15.–
Buffet de salades et crudités Salad and crudités from the buffet	9.–	17.–

Salade de chèvre chaud en croustillant Grilled goat's cheese salad	14.– 26.–
Salade gourmande ris de veau poêlé, foie gras en deux sortes et magret fumé Gourmet salad of pan-fried sweetbreads, foie gras and smoked duck breast	18.– 31.–

Pour les petits cabris

Pâtes nature Pasta with butter	13.–
Pâtes tomate ou bolognaise Pasta with tomato or bolognaise sause	15.–
Chicken nuggets maison, frites maison et jardinière de légumes Homemade chicken nuggets with vegetables	16.–
Jambon chaud, frites maison et jardinière de légumes Gammon with chips and vegetables	17.–
Nos plats enfants sont accompagnés d'une boule de glace à choix	

De notre cheminée

Suprême de poulet "Pattes noires de Gruyère" Breast of "Gruyère black foot" chicken	32.–
Entrecôte de bœuf 220g Rib-eye steak	44.–
T-bone de porc sur os 350g Pork chop	47.–
Filet de bœuf 220g Fillet steak	48.–
Côte de veau sur os 300g	58.–

Veal rib on the bone

Cœur de filet de bœuf "Chateaubriand" 440g pour 2 personnes 110.–
Chateaubriand for two people

Nos plats sont accompagnés d'une jardinière de légumes et d'une garniture à choix :
frites maison, röstis maison, tagliatelle ou pommes de terre du jour.

Nos plats sont servis avec la sauce de votre choix : béarnaise, poivre vert, champignons,
beurre maison ou vin rouge à l'échalote.

Suppléments : Os à moelle (Bone marrow) : 5.–

Sauce morilles (Morel sauce) : 6.–

Provenance des viandes : Suisse

Nos röstis maison

Rösti nature œuf Grated potato cake with a fried egg	26.–
Rösti "bernois" fromage, lard et œuf Grated potato cake with cheese, bacon with a fried egg	28.–
Rösti végétarien légumes et œuf Grated potato cake with vegetables and a fried egg	28.–
Rösti saucisse à rôtir sauce à l'oignon Grated potato cake with roasted sausage and onion gravy	31.–

Nos röstis maison sont accompagnés du buffet de salades

Raclette

A discrétion servie avec pommes de terre et garniture maison Traditional meal of local cheese melted with potatoes and crudités	34.–
La gourmande servie avec pommes de terre, viande séchée et garniture maison Traditional meal of local cheese melted served with slices of air-dried beef	42.–

Fondues au fromage

Fondue nature Cheese fondue	26.–
Fondue à l'échalote Cheese fondue with shallots	27.–
Fondue aux bolets Cheese fondue with ceps	28.–

Fondue à la tomate avec pommes de terre 28.–
Cheese fondue with tomatoes served with potatoes

Fondues à la viande

Fondue chinoise bœuf et poulet, dès deux personnes 44.–
Finely sliced beef and chicken cooked in stock at the table

Fondue vigneronne bœuf et poulet, dès deux personnes 46.–
Finely sliced beef and chicken cooked in a red wine stock at the table

Nos fondues à la viande sont accompagnées du buffet de salades, sauces et frites maison

Les propositions du chef

Risotto et pâtes

Risotto crémeux aux champignons frais et parmesan 26.–
Fresh mushroom risotto with parmesan

Penne aux gambas 28.–
Penne with prawns

Notre risotto et nos pâtes sont accompagnés du buffet de salades

Nos poissons

Filets de perche meunière sauce tartare 36.–
Pan-fried perch filets with tartare sauce

Brochettes de gambas 44.–
Prawn skewers

Nos poissons sont servis avec buffet de salades et accompagnés de frites maison, tagliatelle ou pommes de terre nature

Provenances des poissons : Thaïlande et Estonie

Le coin douceurs

Desserts maison

Tiramisù de saison et son coulis aux fruits Seasonal tiramisù and fruit coulis	10.–
Beignets de pommes au sucre de cannelle et crème anglaise Cinnamon apple fritters and a vanilla sauce	11.–
Crème brûlée du moment Crème brûlée	11.–
Brownie au chocolat et crème anglaise Chocolate brownie with a light custard	11.–
Poire pochée au fendant aux épices de Noël et glace miel Pear poached in a spiced white wine with honey ice cream	12.–
Café gourmand Coffee with a selection of miniature desserts	14.–

Coupes glacées

Coupe Danemark trois boules de glace vanille avec sauce chocolat et crème chantilly Three scoops of vanilla ice cream with chocolate sauce and whipped cream	13.–
Coupe caramelo trois boules de glace caramel avec sauce caramel et crème chantilly Three scoops of caramel ice cream with caramel sauce and whipped cream	13.–
Coupe générale trois boules de glace vanille avec whisky Three scoops of vanilla ice cream with whisky	14.–
Sorbet valaisan trois boules de sorbet abricot avec eau-de-vie d'abricot Three scoops of apricot sorbet with apricot eau de vie	14.–
Sorbet william's trois boules de sorbet poire avec eau-de-vie de poire Three scoops of pear sorbet with pear eau de vie	14.–
Sorbet colonel trois boules de sorbet citron avec vodka Three scoops of lemon sorbet with vodka	14.–

Boule de glaces et sorbet

Vanille, chocolat, café, caramel, cannelle, pistache, citron, abricot, poire, cassis, framboise et fraise

La boule : 3.50.–

Crème chantilly: 1.50.–

Sauce chocolat : 1.50.–