



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	11.–
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

Potage du jour Soup of the day	9.–
Os à moelle à la fleur de sel et son pain toasté Roasted bone marrow with salt crystals and toast	14.–
Mille-feuille aux champignons frais Fresh mushroom Millefeuille	15.–
Terrine de pintade au foie gras de canard et son chutney maison Guinea fowl terrine with foie gras and homemade chutney	17.–
Escargots du Mont d'Or beurre à l'ail maison / 6 ou 12 pièces Snails from Mont d'Or served with garlic butter	12.– 22.–

Nos salades

Salade verte Green salad	8.–	15.–
Salade verte et crudités de saison Salad and crudités	9.–	17.–
Salade de brebis chaud en croustillant et abricots Crusty sheep's cheese salad with apricots	15.–	24.–
Salade César poulet croustillant, bleu du Valais, anchois et croûtons Cesar salad – crunchy chicken, local Blue cheese, anchovies and croutons	18.–	31.–

Pour les petits cabris

Pâtes nature Pasta with butter		13.–
Pâtes tomate ou bolognaise Pasta with tomato or bolognaise sauce		15.–
Chicken nuggets maison, frites maison et jardinière de légumes Homemade chicken nuggets with vegetables		16.–
Mini rösti maison avec saucisse à rôtir sauce à l'oignon Small grated potato cake with roasted sausage and onion gravy		17.–

De notre cheminée

Coquelet en crapaudine grillé aux herbes du Grand-Saint-Bernard Spatchcock poussin grilled with local herbs	34.–
Entrecôte de bœuf 220g Beef sirloin steak	44.–
T-bone de porc sur os 350g T-bone	47.–
Filet de bœuf 220g Beef fillet steak	48.–
Parisienne de veau 250g Veal rib-eye	49.–
Cœur de filet de bœuf "Chateaubriand" 500g pour 2 personnes Chateaubriand for two people	119.–

Nos plats sont accompagnés d'une jardinière de légumes et d'une garniture à choix : frites maison, röstis maison, tagliatelle ou gratin dauphinois.

Nos plats sont servis avec la sauce de votre choix : poivre vert, champignons frais, beurre maison ou sauce à la moelle.

Sauce morilles : 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 (sur demande)

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 Cheese fondue with tomatoes served with potatoes	28.–

Fondues à la viande

Fondue chinoise bœuf et poulet, dès deux personnes Finely sliced beef and chicken cooked in stock at the table	44.–
Fondue vigneronne bœuf et poulet, dès deux personnes Finely sliced beef and chicken cooked in a red wine stock at the table	46.–

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

Les propositions du chef

De la région

Asperges du Valais et jambon cru, sauce mousseline Local asparagus, cured ham served with a light Hollandaise sauce	16.– 27.–
Tagliatelle fraîches aux asperges et bleu du Valais noix torréfiées Fresh tagliatelle with asparagus, local blue cheese and roasted walnuts	27.–

Nos tagliatelle sont accompagnées du buffet de salades.

Nos poissons

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

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

Provenances des poissons : Estonie

Le coin douceurs

Desserts maison

Crème brûlée du moment Crème brûlée	11.–
Cheesecake Cheesecake	12.–
Profiteroles à la vanille et sauce chocolat Vanilla profiteroles and chocolate sauce	12.–
Brownie au chocolat et crème anglaise Chocolate brownie with a light custard	12.–
Tarte du jour, sauce caramel et glace vanille Pie of the day, caramel sauce and vanilla 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 ou caramel : 1.50.–