



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

	1 DL
Fendant sélection du jour	4.-
Johannisberg sélection du jour	4.50
Humagne Blanche Domaine Cornulus	5.80
Prosecco	7.50
Les crûs du jour	7.50

Vins rosés

	1 DL
Merops Cave Jean-Louis Mathieu	5.-
Œil-de-Perdrix Cave Biollaz	5.50

Vins rouges

	1 DL
Gamay La Follie Domaine Cornulus	4.80
Pinot Noir Tzaly Cave Jean-Louis Mathieu	5.80
Les crûs 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.-



Les Entrées

SALADE DE SAISON

| 9.-

SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE

Vielle tome et pain campagnard

| 16.-

FEUILLETÉ AUX CHAMPIGNONS DES BOIS

| 18.-

CARPACCIO «D'ANNIVARDE»

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 betteraves, caviar de yuzu

| 24.-

RIS DE VEAU À LA MOUTARDE

Sa purée 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.-

ANNIVARDE | 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

