



---

# 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'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 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.-

**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

