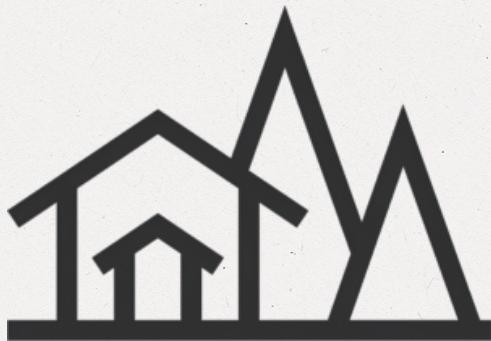


CARTE DES METS



Relais des Mélèzes

Un refuge chaleureux au cœur du Val d'Anniviers

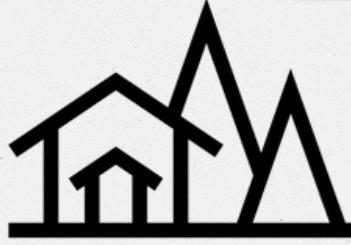
Au Relais des Mélèzes, nous vous invitons à déposer vos soucis et à vous laisser porter par la douceur d'un lieu où la montagne inspire chaque saveur.

Notre cuisine privilégie les produits du terroir, préparés avec soin pour réveiller des émotions simples et sincères.

Ici, l'accueil est une promesse de confort, de partage et de moments authentiques, où l'on se sent comme chez soi.

Qu'il s'agisse d'une pause gourmande ou d'un repas convivial, chaque instant passé parmi nous se veut doux et inoubliable.

Bienvenue chez vous, au Relais des Mélèzes.



MENU CLASSIQUE DU CHALET

Petite planchette valaisanne

La planche qui donne le sourire : viande séchée, jambon cru, lard sec, fromage et pain de seigle – tout le Valais en une bouchée.

Fondue classique

Sorbet valaisan

Boule sorbet abricot arrosée d'abricotine

39.- p.p.

MENU RITUEL DU VAL D'ANNIVIERS

Salade verte

Fondue anniviarde

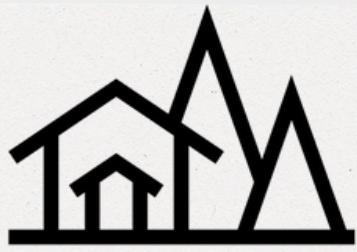
200gr de viande de boeuf assaisonnée, taillé en bâtonnets, légèrement mariné, bouillon au vin rouge

Servie avec diverses sortes de sauce et frites

Poire williamine

Boule sorbet poire arrosée d'williamine

52.- p.p.



MENU

ENTRÉES

Salade Mélèze – 22.-

Comme une balade en forêt : mélée de verdure rafraîchie de chèvre local pour prendre des forces avant l'ascension !

Planchette Valaisanne – 14.- / 26.-

La planche qui donne le sourire : viande séchée, jambon cru, lard sec, fromage et pain de seigle.

Assiette de fromages – 14.- / 26.-

Assortiment de fromages du coin, à savourer lentement, comme une soirée d'hiver au coin du feu.

Soupe du jour – 9.-

La chaude surprise du chef, parfaite après la rando : chaque jour différente, comme la météo en montagne.

NOS CROÛTES AU FROMAGE

Laissez-vous tenter, la montagne est dans l'assiette !

La Classique – 20.-

Le pur réconfort : pain doré, fromage à raclette bien coulant, et une larme de Fendant.
Simple comme un sourire valaisan au réveil.

La Jambon – 22.-

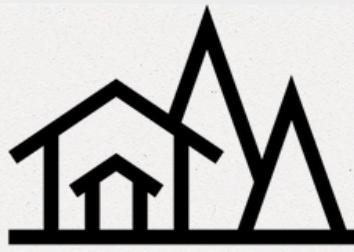
Sous la croûte dorée, le jambon cru se cache pour mieux fondre avec le fromage et le Fendant.
Un secret à découvrir à chaque bouchée !

La 3 Étages – 24.-

Un menu à plusieurs niveaux : du pain, du fromage à raclette, du jambon cru et un oeuf.
Montez l'escalier du plaisir, palier après palier !

La Mélèze – 25.-

La croûte du chef : fromage à raclette, oignons fondants, lardons dorés, œuf coulant.
Le tout réuni dans un grand câlin gourmand.



NOS RÖSTIS

L'Alpage - 20.-

Du gratiné qui sent la haute montagne : fromage à raclette fondu sur rösti croustillant. C'est le sommet du réconfort !

Le montagnard réveillé - 22.-

Le rösti qui donne envie de grimper : fromage à raclette et œuf - quand le Valais fait son brunch tout seul.

Le biquette - 24.-

Pour les aventuriers du goût : fromage de chèvre, jambon cru et un œuf. Un rösti qui envoie du pâturage dès la première bouchée.

Le végétarien - 24.-

Le plaisir sans la viande : légumes du moment et fromage à raclette. Même les marmottes en raffolent.

Le Mélèze - 26.-

Le best-seller de la maison : lardons dorés, œuf coulant, oignons fondus et une pluie de fromage à raclette, tout ça sur un tapis de rösti doré.

Le veau des Alpages - 26.-

Tout le réconfort d'une balade en montagne : rösti doré, saucisse de veau du pays, nappée d'une sauce aux oignons fondants.

LE POÊLON DES MÉLÈZES

Envie de partager ? Notre chef prépare une poêlée de rösti, garnie au gré de ses envies et servie au centre de la table.

Toujours 100% convivial !

4-6 personnes 25.-/p.p.

NOS BURGERS

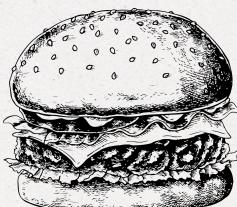
Burger Val d'Anniviers - 27.-

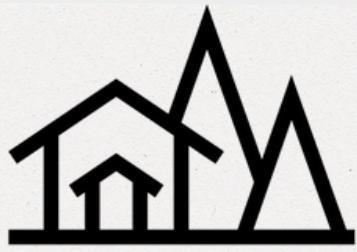
Boeuf d'Hérens, fromage raclette, bacon, ketchup maison, oignons confits, tomate et salade

Burger Mélèze - 29.-

Boeuf d'Hérens, crème de chèvre aux herbes du grand Saint Bernard, bacon, oignons confits, tomate, salade et sauce miel-moutarde

Servi avec frites





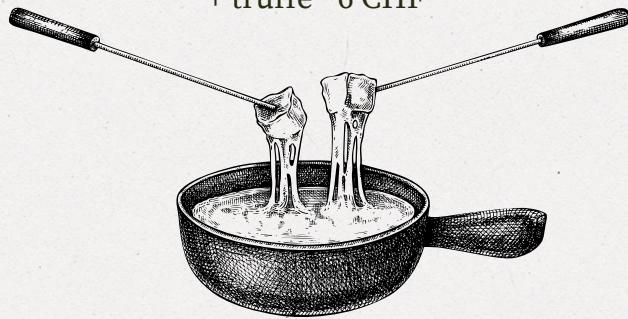
NOS FONDUES DU VAL D'ANNIVIERS

Savourez la tradition et personnalisez votre fondue à votre goût !

Servie avec pain, pommes de terre, cornichons et oignons
(minimum 2 personnes)

Fondue nature - 27.- p.p.

- + herbes aromatiques · 2 CHF
- + tomate fraîche · 3 CHF
- + bolets · 5 CHF
- + lardons & oignons · 3 CHF
- + truffe · 6 CHF



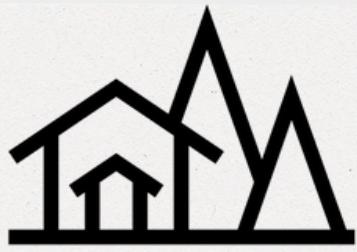
FONDUE ANNIVIARDE

200gr de viande de boeuf assaisonnée, taillé en bâtonnets,
légèrement mariné, bouillon au vin rouge

Servie avec diverses sortes de sauce et frites

44.- p.p.
min 2 personnes





LES INCONTOURNABLES

Travers de porc caramélisés au miel et Jack Daniel's – 38.-

Entrecôte de boeuf, café de Paris – 39.-

Servie sur réchaud

Émincé de veau, sauce aux champignons – 44.-

Accompagnements: frites, légumes du moment, salade ou rösti (2 inclus)

NOS CORDONS BLEUS MAISON

L'authentique – 29.-

Porc, fromage, jambon cuit

Le goûteux – 31.-

Poulet, fromage, lard fumé

Le Valaisan – 42.-

Veau, fromage, viande séchée

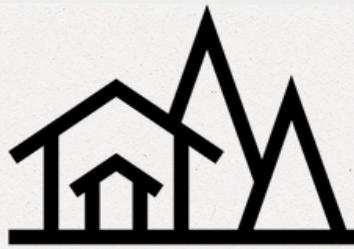
Servi avec frites et légumes

POUR LES PETITS

Chicken nuggets avec frites – 14.-

Croûte au fromage – 14.-

Saucisse de veau avec frites – 16.-



DESSERTS

Meringues croustillantes, crème double de Gruyère et fruits rouges – 12.-

Meringues légères, crème double onctueuse de Gruyère et fruits rouges juteux – le dessert valaisan qui fond le cœur et ravit les papilles!

Moelleux au chocolate, boule de glace de pistache – 12.-

Un fondant au chocolat avec un cœur coulant et une glace à la pistache – un câlin gourmand des Anniviers qui se fond délicieusement en bouche !

Crème brûlée au génépi des Alpes valaisannes – 12.-

Crème infusée au génépi frais d'Anniviers, croûte caramélisée croustillante – un voyage alpin en bouche, doux-amer et envoûtant !

MERCI

La provenance de nos viandes :

Veau : Suisse
Bœuf : Suisse, Uruguay
Porc : Suisse
Poulet : Suisse, France.

La provenance des produits boulanger : Suisse

Tous les prix indiqués s'entendent en francs suisses et incluent le service et la TVA.

Conformément à la législation suisse sur les denrées alimentaires, nous vous informons que certains plats peuvent contenir des allergènes ou des substances provoquant des intolérances.

Les 14 allergènes à déclaration obligatoire sont : gluten, crustacés, œufs, poisson, arachides, soja, lait (y compris lactose), fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, dioxyde de soufre et sulfites, lupin, mollusques.

Pour tout renseignement concernant la présence d'allergènes dans nos plats, merci de vous adresser à notre personnel.
Nous mettons tout en œuvre pour éviter les contaminations croisées, mais ne pouvons pas garantir une absence totale.