



MENU

ENTRÉES

Salade verte – 6.-

Salade mêlée – 8.-

Salade Mélèze – 22.-

Comme une balade en forêt : mêlée de verdure rafraîchie de chèvre local et de graines 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.

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 3 Étages – 24.-

Un menu à plusieurs niveaux : du pain, du fromage à raclette, du jambon cuit et un œuf.
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 Alpagnes – 26.-

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

NOS BURGERS

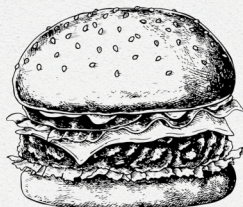
Burger Val d'Anniviers – 27.-

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

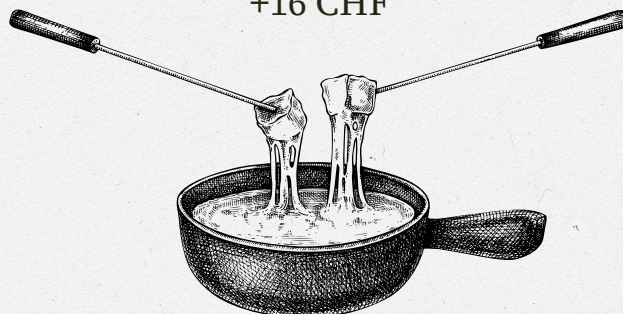
+ tomate fraîche · 3 CHF

+ bolets · 5 CHF

+ lardons & oignons · 3 CHF

+ truffe · 6 CHF

Supplément: assiette de viande séchée, jambon cru et lard sec
+16 CHF

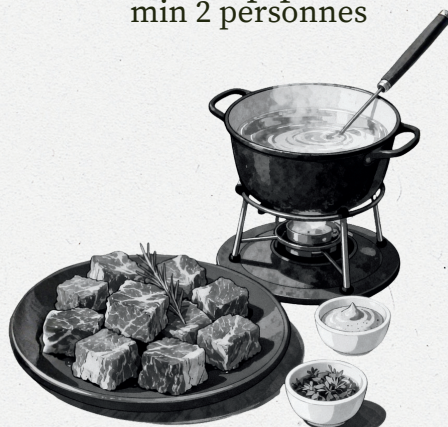


FONDUE ANNIVIARDE

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 SUR PIERRADE

Entrecôte de bœuf – 39.-

Tournedos de bœuf – 44.-

Côtes d'agneau (4 pièces) – 43.-

Accompagnements :

Frites et légumes

Sauce aux trois poivres ou Café de Paris

NOS CORDONS BLEUS MAISON

L'authentique – 29.-

Porc, fromage, jambon cuit

Le Valaisan – 42.-

Veau, fromage, viande séchée

Accompagnements :

Servi avec frites et légumes

POUR LES PETITS

Chicken nuggets avec frites – 14.-

Croûte au fromage – 14.-

Saucisse de veau avec frites – 16.-