

# MENU

## ENTRÉES

**Salade verte** – 6.-

**Salade mélée** – 8.-

**Salade Mélèze** – 22.-

Comme une balade en forêt : mélée 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.-

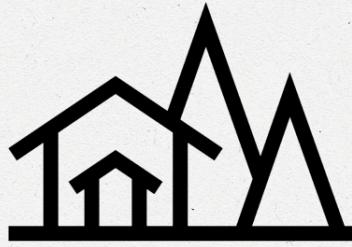
Le pur réconfort : pain doré, fromage à raclette bien coulant, et une larme de Fendant.  
Simple comme un sourire valaisan au réveil.

**La 3 Étages** – 24.-

Un menu à plusieurs niveaux : du pain, du fromage à raclette, du jambon cuit et un 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 et au jus réduit.

## NOS BURGERS

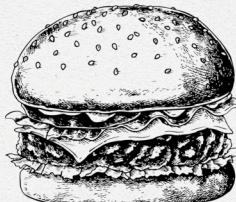
### Burger Val d'Anniviers - 27.-

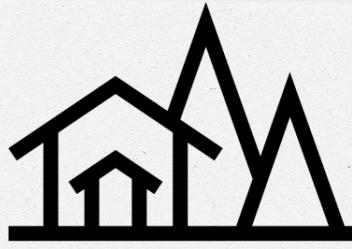
Boeuf d'Hérens, fromage raclette, bacon, ketchup maison, oignons confits, tomate et salade

### 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

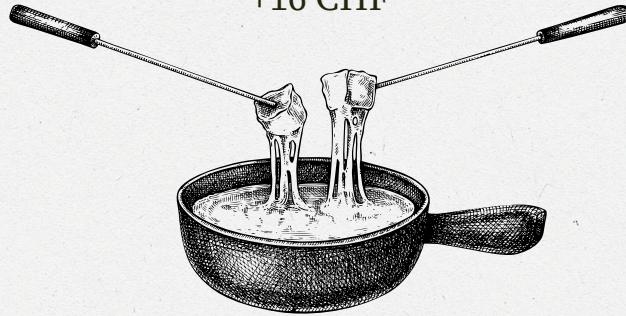
Savourez la tradition et personnalisez votre fondue à votre goût !

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



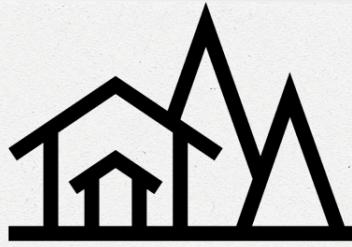
## FONDUE ANNIVIARDE

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.-