



Menu



Attention aux « Allergènes » !!

Nous sommes attentifs tous les jours à la traçabilité de 14 allergènes que nous pouvons rencontrer dans la confection de nos plats :

Arachide, céleri, céréales, crustacés, fruits à coque, gluten, lactose, lupin, mollusques, moutarde, œufs, poissons, sésame, soja, sulfites.

Si vous êtes allergique ou intolérant à certains aliments n'hésitez pas à nous en faire part ou à nous demander conseil !

Provenance des viandes selon disponibilité :

Suisse – Allemagne – France – Autriche - Espagne

Take away & Delivery

Toutes les informations sur l'application GOOKAY.

L'équipe de la Désalpe

Donnez votre avis:



Soft drinks, eaux minérales et apéritifs sans alcool

EAUX MINÉRALES

	50CL	75CL
Valser pétillante	CHF 6	CHF 8
Valser plate	CHF 6	CHF 8

SOFT DRINKS

	33CL	AU VERRE 3DL
Coca cola	CHF 5	
Coca Zéro	CHF 5	
Tonic	CHF 5	
Ramseier	CHF 5	
Rivella	CHF 5	
Fizzi	CHF 5	
Fanta	CHF 5	
Bière sans alcool	CHF 5	
Ice Tea		CHF 4.50
Sprite		CHF 4.50
Jus de Fruits		CHF 4.50
<i>(Orange, tomate, ananas, abricot)</i>		

APÉRITIFS SANS ALCOOL

Crodino, Sanbitter		CHF 6
--------------------	--	-------

Vins au verre et carafe

VIN BLANC	1DL	3DL	5DL
Fendant	CHF 4	CHF 11	CHF 18
Johannisberg	CHF 5.50	CHF 15	CHF 25
Petite Arvine	CHF 7	CHF 20	CHF 30

VIN ROUGE	1DL	3DL	5DL
Pinot Noir	CHF 6	CHF 17	CHF 28
Dôle, Gamay	CHF 4.50	CHF 12.50	CHF 21
Vins italiens du mois	CHF 6	CHF 17	CHF 28

VIN ROSÉ	1DL	3DL	5DL
Rosé du Valais	CHF 4.50	CHF 12.50	CHF 21

Bières

	2DL	3DL	5DL
Blonde Feldschlösschen	CHF 4	CHF 5.50	CHF 7.50
Blanche la Marmotte		CHF 6.50	
Brune la Marmotte		CHF 6.50	

Apéritifs, long drinks et cocktails

Champagne Brut ou Kir Royal, la coupe	CHF 18
Prosecco, la coupe	CHF 9
Martini, Campari, Suze, Pastis, Porto, Kir	CHF 6
Gin ou Vodka Tonic, Hugo, Whisky Coca	CHF 14
Spritz	CHF 12

Entrées

Petite salade de crudités, graines torréfiées et vinaigrette balsamique	CHF 8	CHF 14
Foie gras de canard mi cuit, chutney de saison et pain brioché maison	CHF 26	
Ris de veau grillés, jus corsé, mousseline de céleris aux noisettes	CHF 18	
Saumon gravlax, pulpe de betteraves et crumble au combawa	CHF 16	
Salade d'artichauts, copeaux de Grana Padano et huile d'olive fine	CHF 18	
Soupe à l'oignon gratinée servie dans son pain	CHF 12	
Assiette valaisanne	CHF 18	CHF 28
Assiette de viande séchée	CHF 20	CHF 38

L'atelier aux fromages

La fondue Fribourgeoise	CHF 29
La fondue Sélection Philippe Rochat	CHF 32
La fondue Fribourgeoise aux échalotes	CHF 30
La fondue Fribourgeoise aux chanterelles	CHF 33
La fondue Fribourgeoise à la truffe	CHF 35
La fondue à la tomate	CHF 32
La raclette AOP du Valais, la portion	CHF 5
La raclette AOP du Valais à discrétion	CHF 32

Pour les enfants (jusqu'à 12 ans)

Pâtes tomate et basilic	CHF 12
Suprême de volaille, sauce BBQ, pommes frites et légumes	CHF 16
Filets de perche meunière de Loë sauce tartare, pommes frites	CHF 19

L'atelier du boucher

Ballotine de volaille farcie aux écrevisses, crème de langoustine	CHF 38
Risotto de fregola aux petits légumes	
Poitrine de cochon du Pays confite et laquée au miel,	CHF 36
Purée de pomme de terre et embeurrée de choux blanc	
Viennoise de veau, pommes frites et mesclun de salade	CHF 44
Tartare de bœuf « valaisan », brunoise de viande séchée et williamine,	CHF 37
Pommes frites et salade mêlée.	
Tartare de bœuf classique, Pommes frites et salade mêlée.	CHF 32
Fondue Anniviarde, salade et pommes soufflées (250g par Pers.)	CHF 44
Fondue chinoise de bœuf, salade et pommes soufflées (250g par Pers.)	CHF 44
Fondue bourguignonne de bœuf, salade et pommes soufflées (250g par Pers.)	CHF 44

Provenance des viandes : Bœuf Suisse – volaille France – Veau Suisse – Porc Suisse

L'atelier des grillades au feu de bois

Côte de bœuf rassie sur os, minimum 1kg pour 2 personnes, prix au kilo	CHF 140
Filet de bœuf rassis d'Hérens	CHF 51
Entrecôte de bœuf Royal Krowa rassie	CHF 49
Coquelet grillé en crapaudine	CHF 29
Désossée de filet de bar grillé	CHF 41
Féculents à choix : Purée de pomme de terre, frites de roesti, pommes soufflées	
Garnitures : Notre délicieux sauté de légumes de saison accompagnera vos viandes	

Les sauces à choix

- | | |
|-------------------------------|-------|
| - Morilles | CHF 6 |
| - Beurre maitre d'hôtel | CHF 2 |
| - Sauce aux 5 baies (poivres) | CHF 4 |

Les poissons

Filet de baudroie façon bouillabaisse	CHF 39
Noix de Saint-Jacques rôties, risotto de fregola et endives braisées aux agrumes	CHF 42
Filets de perche meunière de Loë sauce tartare, pommes frites et mesclun de salade	CHF 40

Les douceurs de notre pâtissier

Mousse au Toblerone noir	CHF 12
Crème brûlée à la châtaigne	CHF 12
Moelleux chocolat et glace caramel beurre salé	CHF 12
Vacherin glacé mangue et fruit de la passion	CHF 12
Pomme cuite comme une tatin	CHF 12
Coupe Danemark	CHF 12
Café glacé	CHF 12
Colonel	CHF 12
Valaisanne	CHF 12

Nos glaces et sorbets



1 boule	CHF 4
2 boules	CHF 7
Supplément chantilly	CHF 2
Supplément arrosé	CHF 5

Nos digestifs

	4cl
Amari, Liquori, Distillati, Grappa	CHF 10
Rhum, Gin, Vodka, Whisky	CHF 10
Cognac, Armagnac	CHF 15
Digestif « Prestige » (Cognac XO, Whisky 18 ans)	CHF 25
Digestif « Réserve » (Vieux Rhum, Whisky 12/15 ans)	CHF 15

Boissons chaudes

Ristretto, Espresso, Café	CHF 4
Thé ou Infusion	CHF 4
Café Corretto	CHF 7.50
Irish Coffee	CHF 14
Chocolat chaud	CHF 5.50