POUR COMMENCER

TERRINE DE CAMPAGNE MAISON
La recette de Gilbert
Homemade pâté
17.-

TERRINE DE FOIE GRAS MAISON
Homemade foie gras
24.-

Petite SALADE VERTE
Small green salad
7.-

Petite SALADE MÊLÉE
Small mixed salad
9.-

POTAGE DU JOUR
Soup of the day
9.-

CARPACCIO DE SAUMON
Saumon fumé par nos soins
Homemade smoked salmon carpaccio
16.- | 22.-

La véritable SOUPE À L'OIGNON
au fond de veau maison,
croûtons gratinés au fromage
Traditional french onion soup
with croûtons & cheese
12.-

LES VIANDES ET SPÉCIALITÉS

RÖSTI BOUCHER
Pièce du boucher, frites ou röstis,
beurre maison, crème au Bleuchâtel
ou sauce moutarde,
petits légumes et salade verte
Butcher's choice with herbed butter,
Bleuchatel cream or mustard sauce,
röstis or french fries, veggies & green salad
38.-

TRAVERS DE COCHON
Marinés à la bière stout locale,
caramélisés et cuits en basse température,
pomme de terre country bio et salade verte
Spare ribs marinated with local stout beer,
caramelized and cooked over a low heat, with
organic country potatoes & green salad
32.-

AGNEAU DES DENTS DU MIDI
Croustillant et confit aux abricots
risotto d'épeautre bio de La Perrole, légumes et salade verte
Local lamb stew, candied with apricots, in pastry with
organic spelt risotto, seasonnal veggies & green salad
38.-

RÖSTI TONTON MARCEL
Atriaux et saucisse de porc de Marcel,
röstis, petits légumes et salade verte
Röstis served with pork liver and sausage,
veggies & green salad
32.-

RÖSTI VALAISAN *Demandez sans lard / Ask without bacon*
Fromage à raclette, lard,
oeuf au plat et salade verte
Röstis served with raclette cheese, bacon,
fried egg & green salad
27.-

LES TARTARES

Coupés au couteau, servis avec toasts,
frites et salade mêlée
Served with toasts, french fries &
mixed salad

TARTARE CLASSIQUE
150g de boeuf suisse
Beef tartare 150g
29.-

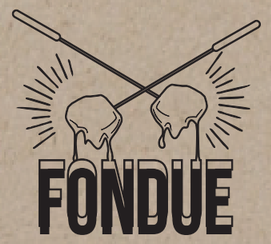
TARTARE DU MOMENT
Chef's choice tartare.
Ask your waiter!
31.-

LES VÉGÉTARIENS

LA SALADE RIPAILLE
Dés de fromage de vache Bleuchâtel,
endives aux noix et raisins, sauté de lardons,
pommes de terre, oignons, croûtons, ail et persil
Cow swiss Bluecheese cubes, endives, nuts,
raisins, bacon, salted potatoes,
with onions, croûtons, garlic & parsley
18.- | 26.-

LE RÖSTI FRAÎCHEUR
Röstis de pommes de terre et oignons,
salade verte et crudités de saison
Plain rösti with mixed salad
22.-

CRUMBLE DE CHÊVRE
Cassolette de légumes de saison
cuisinés aux herbes fraîches,
fromage bleu de vache,
crumble gratiné et salade mêlée
Like an apple crumble but with swiss
bluecheese and veggies!
Served with a mixed salad.
26.-

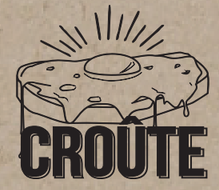


50% vacherin | 50% gruyère

FONDUE MOITIÉ-MOITIÉ
Cheese fondue
25.-

FONDUE TOMATE
Sauce tomate, servie avec
des pommes de terre
Cheese fondue with tomatoe sauce,
served with boiled potatoes
26.-

FONDUE DU MOMENT
Chef's choice fondue. Ask your waiter!



AU FROMAGE D'ALPAGE
Alpine cheese on toast
17.-
+ oeuf ou jambon *with egg or ham*
+ 1,50 / ingrédient

ALPAGE DE LA CAUX
FAMILLE GILLABERT | CHAMPÉRY
Pommes de terre, oignons et cornichons,
à discrétion. Minimum 2 pers.
Raclette cheese from Champéry, with onions,
pickles and boiled potatoes
Minimum 2 pers.
27.- / pers.

POUR LES KIDS

JAMBON BLANC *Ham* 12.-

CROQUETTES DE POULET
Chicken nuggets 14.-

frites ou purée du moment
french fries or veggies purée

GLACES DES ALPES

BOULE DE GLACE *Ice scoop* 3.-

Vanille, chocolat, café, fraise,
caramel au beurre salé,
citron, poire, abricot, mangue
Vanilla, chocolate, coffee,
strawberry, salted caramel,
lemon, pear, apricot, mango

LES DESSERTS

TARTE AUX POMMES 8.-
Homemade apple tarte

CRÈME BRÛLÉE 9.-

SORBETS ARROSÉS À CHOIX 12.-
Selection of sorbets and eau-de-vie

MERINGUE CRÈME DOUBLE 11.-
avec glace , *with ice-cream* 14.-

DESSERT AU CHOCOLAT 14.-
Entremets au chocolat noir
Chocolate mousse cake

Authentique ÎLE FLOTTANTE 8.-
Flotting island

LE DESSERT DE SAISON 13.-
Seasonnal dessert, ask your waiter

Le Nord

Le Chalet
ATELIER

LA BOUTIQUE

Un séjour unique & inoubliable
1 double standard
2 doubles supérieures
1 suite avec jacuzzi

Réservations:
chalet-atelier.ch
lechalet@atelier-gourmand.ch
078 758 20 04

Sans viande
Without meat

Prix en CHF. All *prices are CHF.* VIANDE | *MEAT:* Champéry, Val-d'Illiez, Switzerland, France POISSON | FISH : Switzerland, France
Allergique? Notre équipe est à votre écoute! *In case of allergies and dietary requirements, please tell your waiter before ordering.*