

Entrées

Salade de saison

Choux blancs curcumin, grenades, pommes et noix concassées
White cabbage with curcumin, pomegranate, apples and nuts



Entrée
9,00

Plat
15,00

Ardoise de l'Entremont

Viande séchée, jambon cru, lard, saucisse, fromage, pickles et pain de seigle
Dried meat, jambon cru, bacon, sausage, cheese, pickles and rye bread

18,00 28,00

Ardoise de viande séchée

Dried meat served with rye bread

19,00 29,00

Plats

Fondue nature (200 g.)

Cheese fondue



26,00

Fondue bolets (200 g.)

Cheese fondue, with boletus



29,00

Fondue olives noires, tomates séchées (200g.)

Cheese fondue, with sun dried tomatoes and black olives



28,00

Croûte au fromage Lidges

Suppléments: Oeuf 1,5-; Jambon 2-; Lard 2-; Olives noires 1,5-; Tomates séchées 1,5-
Extras: Egg 1,5-; Ham 2-; Bacon 2-; Black olives 1,5-; Dried tomatoes 1,5-



20,00

Pavé de bœuf sur Ardoise (200 g.)

Sauce au poivre vert et Gënëpi, beures maison, pommes Arpette
Beef steak with green Pepper sauce and gênëpi, herb butters, Arpette fries

49,00

Tartare de bœuf "race d'Hérens"

servie avec pommes Arpette et toast
beef tartar served with Arpette fries and toast

38,00

Arpette Coconut Dal

Lentilles, pois chiches, soja pommes de terre, raisin sec, sauce coco et riz
lentils, chickpeas, soybeans, potatoes, dried grapes, coconut milk and rice
Supplément gambas
add a skewer of sautéed tiger prawns



28,00

6,00

Pour les Enfants

Pommes Arpette



Plat
8,50

Mini steak de bœuf, pommes Arpette

21,00

Nuggets maison, pommes Arpette

15,00

Croûte au fromage Lidges



12,00

Entrées

Velouté Hokkaido

Butternut squash soup



Entrée

9,00

Plat

18,00

Terrine Chasse maison

Chutney abricot noix et toast

Apricot and walnut chutney with toast

18,00

28,00

Croûte des bois

Toasted bread and wild mushrooms in a creamy sauce



17,00

27,00

Nos Viandes

Atriaux de cerf maison

Réductions de vin rouge

29,00

Civet de chevreuil

Garniture grand-mère

deer casserole

39,00

Entrecôte de cerf sur ardoise

Beurre aux échalotes-myrtilles, sauce poivre vert

deer entrecote served on a hot stone shallot-blueberry butter, greenpepper sauce

47,00

Médailles de chevreuil poêlés

Seared deer médaillons

49,00

Garnitures: Duo spätzli ou pommes Arpette, choux rouges et choux frisés, châtaignes confites, fruits saison

Sauces à choix : beurre échalotes-myrtilles, champignons, Poivres vert ou Myrtilles

Desserts Maison

Cœur coulant au chocolat boule de Glace au choix

16,00

Dessert Jour

12,00

Parfums: Vanilla, Vanilla Brownie, Espresso, Chocolate, Caramelita, Stracciatella, Raspberry & Strawberry, Lemon & Lime

Sur demande, nos collaborateurs vous renseigneront volontiers sur les ingrédients présents dans nos plats qui sont susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances

Pour vos repas anniversaire, mariage etc. nous vous confectionnerons des plats sur mesure.

Origine des viandes: Boeuf / Valais, Suisse, Poulet / Suisse et Europe, Cerf, chevreuil / Europe, Nouvelle-Zélande, Truite / Suisse, Europe

Relais d'Arpette - CH 1938 Champex-Lac Tel +41 27 783 12 21 info@arpette.ch - www.arpette.ch