

Spécialités valaisannes

*Assiette valaisanne	24.–
*Assiette de jambon cru	24.–
*Assiette de viande séchée IGP	26.–
*Fondue	21.–
*Fondue aux fines herbes	23.–
*Fondue au poivre rose	23.–
*Fondue aux bolets	25.–
*Fondue à la tomate	26.–
(2 pers) avec pommes de terre	
Croûte au fromage	18.–
Croûte au fromage, jambon et œuf	20.–
*Raclette (à partir de 6 pers.)	26.–
Avec salade d'oignons	
<u>Uniquement sur réservation</u>	

Nos fromages et le pain de seigle AOC
proviennent du Valais.

Pour les mets sans gluten, demandez
le pain spécial.

Nos entrées

*Gratin d'escargots à la lie	(6) 15.- (12) 25.-
*Gratin de champignons à la lie	(6) 15.- (12) 25.-
*Gratin de sot-l'y-laisse à la lie	(6) 15.- (12) 25.-
Feuilletés aux champignons	20.-
Salade verte	7.-
*Petite salade	8.-
*Grande salade	16.-
Salade de chèvre chaud au miel du Patron	22.-

Spécialités de la maison

Macaroni Montagnard 23.–

Avec bolets, pomme-de-terre, crème et fromage

***Tartare de bœuf (200gr)** 38.–

aux herbes de montagne

***Tartare du Chavalard (200gr)** 40.–

Bœuf, fromage de Sorniot, cerneaux de noix

***Tomme de Verbier aux vercoignes** 28.–

Tomme fondue avec lardons et épinards sauvages

Accompagnée de pommes-de-terre en robe

Galette de polenta 26.–

Farcie avec jambon cru et fromage,

servie sur rondelles de tomates



Spécialités de la maison

***Filet d'agneau sur ardoise**

***Entrecôte de bœuf sur ardoise**

Garniture de salades et de pommes-de-terre rissolées

avec beurre fines herbes ou beurre piments ou pistou à l'ail des ours **45.-**

Malheureusement le magret de canard est en rupture de stock actuellement,
suite à la grippe aviaire qui sévit en France

Chib'burger

Hamburger de veau de Fully, Bun' de seigle,

fromage de Randonnaz, lard grillé, tomate,

servi avec chips maison

31.-

Jambonneau de porc fermier

Laqué au sirop d'érable, accompagné d'une purée

de pommes-de-terre, patate douce et choux-raves de Chiboz **30.-**

Assiette Saveur du Valais

Cabri de Sarreyer ou veau de Fully selon arrivage

38.-

Provenance :

Nos viandes proviennent de Suisse et Uruguay pour le bœuf, Suisse pour le porc (Boucherie Fabrice Vouillamoz à Saillon), Nouvelle-Zélande ou Ecosse pour l'agneau, de Fully pour le veau et de Sarreyer pour le cabri.

LE RELAIS DES CHASSEURS A CHIBOZ

Chers clients, chers visiteurs,
Sur demande, nos collaborateurs vous communiqueront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.
Tous les plats marqués d'une * sont sans gluten. N'hésitez pas à demander le pain spécial.

Nous vous informons également que tous nos plats sont servis jusqu'à 14h00 lors du service de midi et 20h45 pour le service du soir.

Au-delà de ces horaires, nous vous proposons de déguster nos gratins à la lie ou nos assiettes valaisannes, viandes séchées ou jambons cru.

Nous vous souhaitons un excellent moment chez nous.

Famille Ançay



1 famille, 3 générations,

plus de 50 ans à votre service **Les Panneaux de Yolande**

Une toute petite balade digestive et instructive vous intéresse ?

Vous êtes curieux d'en savoir un peu plus sur Chiboz ?

Alors n'hésitez pas à vous promener dans le village, toutes les plus anciennes bâtisses sont garnies d'un panneau expliquant leurs origines et leurs histoires.

Pour ne pas en manquer, tous les bâtiments sont répertoriés ci-dessous avec un point jaune.

Rien de mieux pour mélanger air pur et patrimoine !!!!

