

## 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

<b>Macaroni Montagnard</b>	23.–
<i>Avec bolets, pomme-de-terre, crème et fromage</i>	
<b>*Tartare de bœuf (200gr)</b>	38.–
<i>aux herbes de montagne, avec toast et chips maison</i>	
<b>*Tartare au pistou (200gr)</b>	38.–
<i>Bœuf, ail des ours, pecorino Sarde, huile d'olives et pignons grillés avec toast et chips maison</i>	
<b>*Tartare du Chavalard (200gr)</b>	40.–
<i>Bœuf, fromage de Sorniot, cerneaux de noix avec toast et chips maison</i>	
<b>Galette de polenta</b>	26.–
<i>Farcie avec jambon cru et fromage, servie sur rondelles de tomates</i>	
<b>Assiette gourmande de truites de Vionnaz</b>	27.–
<i>Truites en tartare, en gravlax, fumées et en mousse parfumée à la Petite Arvine de Fully</i>	

### *Provenances :*

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

## 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.–

### 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.–

\*Tomme de Verbier aux vercognes

*Tomme fondue avec lardons et épinards sauvages*

*Accompagnée de pommes-de-terre en robe*

28.–

### Assiette Saveur du Valais

*Cabri de Prarreyer selon arrivage*

38.–



# 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**

# Carte des desserts

<b>COUPE CHIBOZ</b> Poire en sirop maison, glace vanille, eau-de-vie de poire, crème, amandes grillées et myrtilles chaudes	CHF 12.-
<b>COUPE CAMEL</b> Poire en sirop maison, glace vanille, whisky, crème, topping caramel et morceaux de noix	CHF 10.-
<b>MERINGUE</b> Glace vanille, crème et fruits de saison	CHF 9.-
<b>CHAUD-FROID</b> De framboises, myrtilles et mûres avec glace vanille et crème	CHF 11.-
<b>COUPE DANEMARK</b> Glace vanille, chocolat chaud maison, crème	CHF 12.-
<b>CAFE GLACE</b> Glace café Arabica, crème, ristretto	CHF 12.-
<b>TARTELETTE DU MOULIN</b> Faites avec la farine de seigle de Chiboz, glace vanille Garniture poire en sirop maison ou fruits de saison	CHF 12.50
<b>PANNA COTTA</b> <i>demandez la garniture du moment</i>	CHF 13.-
<b>FONDUE AU CHOCOLAT</b> Demande un petit temps de préparation	CHF 14.-
<b>FROMAGE DE NOS ALPAGES</b>	CHF 13.-
<b>BOULE DE GLACE A CHOIX</b> Vanille, caramel, chocolat, pistache, fraise, cannelle, noisette, café Arabica	
<b>BOULE DE SORBET A CHOIX</b> Citron, abricot, framboise, poire Williams, cassis	
Prix de la boule	CHF 4.-
Supplément chantilly	CHF 1.50
Supplément pour sorbet arrosé	CHF 5.-

## 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 !!!!

