

— SNACKS ET COCKTAILS —

Let's party !



thé froid maison	6
le « ballon » de blanc du jour	7
coupe de champagne	17
rouge intime	14
summer gin	16

blettes panées, sauce tartare alpine  12
breaded swiss chards, alpine tartare sauce

assiette de viande séchée  1/2 22 34
platter of cured beef

assiette valaisanne  1/2 16 30
cured ham, beef and old cheese

saucisse artisanale de Lens  12
home-made dry cured sausage

pain frit et nos sauces maison - chimichurri, vierge et yoghurt  15
fried bread and our home-made dips - chimichurri, virgin and yogurt



De la passion et du local

— LES ENTRÉES —

écorce de fromages  <i>selection of pasture cheese</i>	14
bruschetta au sérac et viande séchée <i>cottage cheese bruschetta and cured meat</i>	18
salade d'été  <i>summer salad</i>	12
escabèche d'aubergines, chips de pain aux graines  <i>marinated eggplants, bread chips with seeds</i>	14
salade de tomates de Fully  <i>tomatoes salad from Fully fields</i>	14
soupe froide du moment  <i>cold soup of the day</i>	12
salade de quinoa et persil, vinaigrette acidulée  <i>quinoa salad and parsley, acid flavour dressing</i>	12



Savoureux et croquant

— CLUB 2112 —

burger d'agneau, frites <i>lamb burger, french fries</i>	25
bagel 2112, frites <i>fish bagel, french fries</i>	22

— FEUERRING —

KIDS

mixed grill - boeuf, veau, agneau et poulet - min 2p
röstis et légumes
*mixed grill - beef, veal, lamb and chicken - min 2p
röstis and vegetables*

42

röstis et légumes, œuf d'icogne 
röstis with vegetables and a fried egg

15

28

filet de boeuf, sauce au chimichurri, röstis et légumes,
beef tenderloin with chimichurri sauce, röstis and vegetables

24

48

suprême de poulet mariné au serpolet, salade froide de pommes de terre
chicken breast marinated in wild thyme, potatoes salad

16

34

saucisses de veau "Chetzeron", röstis et légumes
Chetzeron-made veal sausages with röstis and vegetables

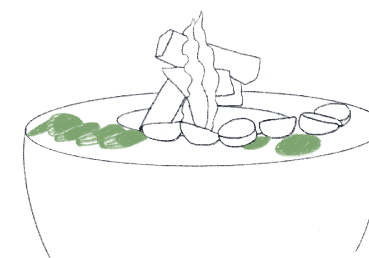
18

32

truite arc-en-ciel du Jura et salade de quinoa aux légumes crus
rainbow trout and quinoa salad with raw vegetables

35

assaisonné avec goût

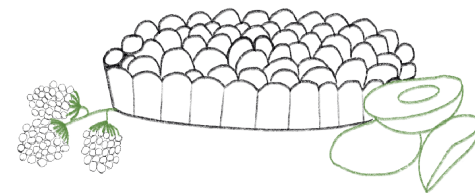


le respect de la nature et la proximité des exploitations et élevages sont essentiels dans nos critères de sélection: les viandes et volailles sont de provenance suisse et les poissons d'élevage d'eaux de source suisse nos convictions écologiques et notre passion du goût motivent notre participation au mouvement Slow Food.

sur demande, nos collaborateurs vous renseigneront sur les ingrédients pouvant provoquer des allergies ou des intolérances.

— DOUCEURS ET FROMAGES —

tarte tatin abricot <i>apricot tatin tart</i>	12
tarte du jour <i>cake of the day</i>	12
soupe de fraises  <i>strawberry soup</i>	12
entremet glacé vanille et chocolat <i>chocolate and vanilla iced cake</i>	12
glaces ou sorbets maison  <i>home-made ice cream or sorbets</i>	2 boules 10
écorce de fromages <i>selection of pasture cheese</i>	14



un peu de douceur

— CARTE DES VINS —

VINS BLANCS

		37,5cl	50cl	75cl
fendant tradition	domaine des muses			54
fendant	gérald besse, martigny	24		
chasselas	valentina andrei, saillon			52
païen les serpentines	gérald besse, martigny			72
heida berdiou	maurice zufferey, sierre			64
rèze	serge heymoz, sierre			60
johannisberg	simon maye, chamoson			54
johannisberg	serge roh, vétroz			56
sauvignon	domaine mathieu, sierre			62
chardonnay	cave valoz, miège			74
petite arvine	serge roh, vétroz	25		
petite arvine	benoît dorsaz, fully			64
petite arvine	simon maye, chamoson			76
amigne sèche	andré fontannaz, vétroz			56
viognier	benoît dorsaz, fully			75
muscat	domaine wannaz, chenaux vd			52
tsampéhro	clos tsampéhro, flanthey			85

VENDANGES TARDIVES

muscat 2015	cave d'anchette, venthône	58		
grain noble Corbassières 2014	domaine cornulus, savièse		110	

VINS ROSÉS

œil-de-perdrix	simon maye, chamoson			45
rosé de gamay	domaine des muses, sierre			50
carnuntum	dorli muhr, spitzberger			50
sunset	ksara, vallée de la békaa	26		48



VINS ROUGES

gamay
gamay rue des fontaines
gamay
pinot noir
pinot noir
pinot noir enfer de la passion
cabernet franc sélène
bondola
humagne rouge
humagne rouge
cornalin
cornalin tradition
diolinoir enfer de la passion
syrah
syrah

gérald besse, martigny
christophe abbet, martigny
valentina andrei, saillon
cave st philippe, salgesch
cave d'anchette, venthône
histoire d'enfer, corin
cave caloz, miège
azienda mondo, tessin ti
cave d'anchette, venthône
andré fontannaz, vétroz
maurice zufferey, sierre
domaine des muses, sierre
histoire d'enfer, corin
domaine des muses, sierre
domaine mathieu, sierre

37,5cl 50cl 75cl

46
58
58
50
56
96
85
56
58
88
78
82
110
68
84

42

ASSEMBLAGES

magdalena 2016
(merlot, cabernet franc & sauvignon)
dôle la liaudisaz 2017 (pinot, gamay)
tsampéhro rouge V
(cornalin, merlot, cabernet f&s)
grain noir 2018
(merlot, cabernet f&s)
hors série-17- (pinot, gamaret, merlot)

andré fontannaz, vétroz
marie-thérèse chappaz, fully
clos de tsampéhro, flanthey
marie-thérèse chappaz, fully
domaine wannaz, chenaux vd

65
75
160
110
56

NOS MAGNUMS

pinot noir
cornalin 2017

fabienne cottagnoud, vétroz
domaine des muses, sierre

150cl

120
175



CHAMPAGNE ET MÉTHODE CHAMPENOISE

tsampéhro brut	clos tsampéhro, flanthey
laurent perrier la cuvée brut	
ruinart blanc de blanc	
dom pérignon brut 2008	
cristal roederer 2008	
laurent perrier rosé	



37,5cl	75cl	150cl
	105	
55	110	200
	185	
	750	
	580	
	145	300

VINS ÉTRANGERS

meursault, 1er cru	les charmes 2017, rémi jobard	160	
la vie en blanc du castel	domaine du castel, haute judée	65	

les pruliers 2017	nuit st george 1er cru	210	
clos de la maréchale 2013	nuit st george 1er cru	175	
chateaneuf du pape 2016	télégraphe	160	
demoiselle de sociando-mallet 2009	haut-médoc	110	
château pichon longueville 2010	pauillac	420	
château haut bailly 2014	pessac-léognan	220	
les pagodes de cos 2009	st-estèphe	185	
château montrose 2014	st-estèphe	320	
château calon ségur 2003	st-estèphe	380	
château léoville barton 2015	st-julien	235	
clos du marquis 2015	st-julien	160	
clos du marquis 2016	st-julien		320
château beychevelle 2014	st-julien	290	
château canon 2012	st-emilion	255	

lo rej	vinirari di giulio moriondo, aosta	70	
elisabetta floradori 2018	vignetti delle dolomiti	60	
brunello di montalcino	tenuta buon tempo	85	

marquis des beys 2013	domaine des tourelles, békaa	78	
altitudes 2014	ixsir, batroun	64	

la vie en rouge castel 2017	domaine du castel, haute judée	76	
-----------------------------	--------------------------------	----	--

bienvenue à Chetzeron

tout ce que vous trouverez sur notre menu est fait maison.

nous achetons nos fruits et légumes fraîchement récoltés des champs directement et essentiellement auprès d'agriculteurs, maraîchers, viticulteurs et éleveurs de la région.

si vous avez du mal à vous rendre à Merbé (20 minutes à pied), vous pouvez vous annoncer à la réception. afin de diminuer notre empreinte écologique, nous ne proposons pas systématiquement de navettes 4X4 à nos hôtes.

si vous avez envie de passer la nuit chez nous, laissez-vous tenter durant le petit-déjeuner par notre pâte à tartiner au chocolat et nos confitures maison.

laissez-vous choyer

dégustez un savoureux repas, puis accordez-vous un instant de sérénité dans notre espace bien-être pour 200 francs par personne ou 360 francs pour deux personnes

- *1 heure de massage (Ma-uri® ou Lomilomi ou libre flux)*
- *1 lunch du chef à la carte*
- *accès à l'espace bien-être (sauna, hammam, piscine)*
- *serviettes de bain*

offre valable tous les jours durant la saison estivale, de 10h à 15h ; réservez votre forfait par téléphone ou en dernière minute en demandant à votre serveur.

