

bienvenue à Chetzeron

tout ce que vous trouverez sur notre menu est fait maison ou fait à la main par un artisan des montagnes environnantes. nous achetons nos légumes directement aux champs

thé froid maison au cynorrhodon	6,-
le « ballon » de blanc du jour	7,-
coupe de champagne	17,-
cocktail du jour	14,-

pour les enfants




hot dog de veau, frites <i>veal hot-dog with fries</i>	20,-
brochette de poulet, frites <i>chicken skewer with fries</i>	18,-
röstis et lardons <i>mini hash-brown with bacon</i>	14,-
macaroni à la tomate <i>fresh tomato macaroni</i>	16,-

si vous avez du mal à vous rendre à Merbé (20 minutes à pied), vous pouvez réserver un transfert à la réception. afin de diminuer notre empreinte écologique, nous n'en proposons pas systématiquement

grignardises et hors-d'œuvre

plateau d'amuse-bouche <i>mixed appetizer, chef's selection of 3 (15,-) or 6 (25,-)</i>	15,-	25,-
farinata, sauce aux courgettes et oseille  <i>chickpeas farinata, wild sorrel and zucchini dip</i>		12,-
saucisse artisanale de Lens <i>dried craft sausage from Lens</i>		12,-
assiette valaisanne <i>platter of cured beef, ham and bacon, aged cheese</i>	½ 18,-	30,-
assiette de viande séchée de Lens <i>platter of cured meat</i>	½ 22,-	34,-

entrée

salade mixte d'été  <i>mixed summer salad</i>		14,-
salade de quinoa, tomates tricolores, herbes de montagne ciselées  <i>quinoa, tomato and freshly chopped mountain herbs</i>		16,-
gaspacho de la montagne  <i>cold mountain soup</i>		14,-
tiradito au verjus, radis et fenouil <i>verjuice tiradito, fennel and radish</i>		18,-

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

club 2112

bagel végétarien au sérac de Corbyre 	24,-
<i>bagel with fresh cheese from our mountains, raw veggies</i>	
lomito de bœuf, <i>chimichurri</i> et tomates	28,-
<i>beef tenderloin sandwich, chimichurri and tomatoes</i>	
biker's sandwich, sauce au yogourt	25,-
<i>grilled chicken sandwich, yoghurt sauce</i>	
burger d'agneau, mayonnaise au cresson et à l'ail	28,-
<i>lamb burger with watercress and garlic mayonnaise</i>	
<i>tous nos club 2112 sont accompagnés de frites maison</i>	

feuerring

truite arc-en-ciel du Jura, röstis		34,-
<i>rainbow trout and röstis</i>		
röstis et légumes au feuerring, œuf d'Icogne 		28,-
<i>swiss classic röstis with veggies and a fried egg</i>		
brochette de poulet au serpolet, röstis et sauce au yogourt		30,-
<i>grilled chicken skewer, röstis and yoghurt sauce</i>		
saucisse de veau "Chetzeron", röstis et légumes		32,-
<i>our classic veal sausage with röstis and veggies</i>		
mixed-grill à partager, röstis et légumes de Fully	from 2 persons	pp 42,-
<i>mixed-grill to share, sauces, röstis and veggies</i>		
filet de bœuf <i>chimichurri</i> , röstis et légumes de Fully		46,-
<i>filet of beef, röstis and veggies</i>		

tous nos plats sont accompagnés de röstis maison

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

dessert

tarte du jour <i>tart of the day</i>	12,-
café glacé frappé <i>iced coffee</i>	10,-
finger au chocolat <i>chocolate shortbread</i>	10,-
tarte tatin aux abricots <i>apricot tatin</i>	12,-
sucette glacée aux fruits de saison <i>iced lollypop</i>	8,-
glaces et sorbets maison <i>home made ice cream and sorbets</i>	10,-

laissez-vous aller

*dégustez un repas sain et léger, puis profitez de l'espace bien-être en prenant soin de votre corps
200,- par personne ou 360,- pour deux personnes*

- *1 heure de massage (Ma-uri® ou Lomilomi ou libre flux)*
- *1 lunch du chef suivant les arrivages du jour (3 plats hors boissons)*
- *accès à l'espace bien-être (sauna, hammam, piscine)*
- *serviettes de bain*

*offre valable tous les jours de l'été de 10h à 15h ; réservez votre forfait par téléphone ou en dernière minute
en demandant à votre serveur*