



HÔTEL - RESTAURANT DES
PORTES DU SOLEIL
1873 Les Crosets

CARTE DU MIDI

Tous ces prix sont indicatifs et peuvent être ajustés à tout moment

Assiette Skieur 18.-

Plat Froid

Assiette Valaisanne 25.-

Assiette de Viande Séchée 28.-

Assiette de Fromage du Pays 16.-

Salade (sauce maison)

Salade Verte 6.-

Salade Mêlée (Petite ou Grande) 8.-/16.-

Salade de Chèvre Chaud 22.-

Salade Paysanne (lardons, croutons, fromages, viande crue, œuf) 23.-

Potages

Potage aux Légumes Maison 8.-

Soupe du Berger (avec fromages du pays) 16.-

Nos Pâtes

Pasta au Saumon avec crème aux herbes	26.-
Pasta Bolognaise	18.-
Pasta du Chalet (crème, lardons, fromage)	18.-
Pasta aux Champignons	22.-
Lasagne Maison	21.-

Mets aux Fromages

Croûte au Fromage Nature (avec œuf 1.- de +)	18.-	
Croûte au Fromage et Jambon (avec œuf 1.- de +)	19.-	
Croûte au Fromage et Bacon (avec œuf 1.- de +)	19.-	
Fondue au Fromage de la Vallée (dès 2 personnes)	par personne	25.-

Nos Viandes

Demi-Poulet rôti, pommes de terre maison et légumes	23.-
Jambon à l'os avec Gratin de Pommes de Terre Maison	22.-
Roastbeef, sauce Tartare et Pomme de terre maison	25.-
Entrecôte de Cheval Sauce Café de Paris et Pomme de terre maison	28.-
Entrecôte de Bœuf Sauce Café de Paris et Pomme de terre maison	36.-

Nos autres spécialités

Croûte aux Champignons	21.-
Roesti des Portes-du-Soleil (lard, fromage, œuf, tomate, oignons)	22.-

Carte Enfants jusqu'à 12 ans

Pasta Nature	8.-
Pasta Bolognaise ou Chalet	12.-
Croûte au Fromage (chaque supplément 1.-)	12.-
Roesti (chaque supplément 1.-)	12.-
Roastbeef et pommes de terre maison	16.-
Nuggets et pommes de terre maison	13.-

Dessert

Tarte Maison du Jour	6.-
Tartelette au Citron	5.-
Mousse au Chocolat	8.-
Crème Brûlée	8.-
Dessert du Jour	5.-
Coupe Danemark (vanille, chocolat chaud, chantilly)	9.-
Coupe Colonel (sorbet citron et vodka)	10.-
Coupe Café Glacé	8.-
Coupe William (sorbet poire et eau de vie Willam)	12.-
Coupe Valaisanne (sorbet abricot et eau-de-vie d'abricot)	12.-
Coupe Genepi (sorbet Genepi et Genepi de Champéry)	12.-
Parfum : Vanille, Chocolat, Citron, Abricot, Fraise, Café, Cannelle, Caramel, Noisette, Pistache, Prune.	
Prix de la boule	3.-
Chantilly	1.-



Tous nos prix sont en francs suisses, euro bienvenue.

TVA 7.7% Inclus

Provenance de nos viandes : Bœuf (CH)/(EU) Porc (CH).

Provenance Œufs (CH)/(EU), peuvent avoir été produits avec des hormones de stimulateurs de performances.



Restaurant des
Portes Du Soleil
1873 Les Crosets

CARTE DU SOIR

Tous ces prix sont indicatifs et peuvent être ajustés à tout moment

Plat Froid

Assiette Valaisanne	25.-
Assiette de Viande Séchée	28.-
Assiette de Fromage du Pays	16.-

Salade (sauce maison)

Salade Verte	6.-
Salade Mêlée (Petite ou Grande)	8.-/16.-
Salade de Chèvre Chaud	22.-
Salade Paysanne (lardons, croûtons, fromages, viande crue, œuf)	23.-

Potages

Potage aux Légumes Maison	8.-
Soupe du Berger (avec fromages du pays)	16.-

Entrées

Terrine Garnie	12.-
Cocktail de Crevettes	15.-

Nos Pâtes

Pasta au Saumon avec crème aux herbes	26.-
Pasta aux Champignons	22.-
Lasagne Maison	21.-

Mets aux Fromages

Croûte au Fromage Nature (avec œuf 1.- de +)	18.-
Croûte au Fromage et Jambon (avec œuf 1.- de +)	19.-
Croûte au Fromage et Bacon (avec œuf 1.- de +)	19.-
Croûte au Fromage Complète (avec Ananas, oignons, œuf, tomate)	23.-
Fondue au Fromage de la Vallée (dès 2 personnes)	par personne 25.-
Fondue Tomate (dès 2 personnes)	par personne 27.-
Trilogie de Fondue (dès 2 personnes)	par personne 28.-

(Au choix : lardons, nature, échalote, herbes, morilles, bolets, piments d'Espelette)

Nos Viandes

Roastbeef, sauce Tartare et Pomme de terre maison	25.-
Entrecôte de Cheval Sauce Café de Paris et Pomme de terre maison et légumes	28.-
Carré d'agneau sauce Romarin des Crosets et Pomme de terre maison et légumes	39.-
Cordon Bleu Maison de Volaille au Fromage à raclette des Crosets et au Jambon Cru du Pays et Pomme de terre maison et légumes	26.-
Château Brillant aux Morilles et Béarnaise, avec ces légumes, ces pommes de terre maison et roesti, servi sur un plateau (min. 20 minutes) dès 2 personnes	par personne 49.-
Caquelon des Portes du Soleil 3 viandes (bœuf, volaille, cheval) (sauces maison à l'humeur des chefs) (min. 2 pers., 200 gr. Par personne) pomme de terre maison et salades.	39.-

Nos autres spécialités

Croûte aux Champignons	21.-
Jambon à l'os, gratin de pomme de terre et légumes.	25.-
Roesti des Portes-du-Soleil (lard, fromage, œuf, tomate, oignons)	22.-
Risotto Parfumé à la Truffe et Jambon cru du pays	27.-
Beignets de Filets de Perche, sauce Tartare, Pommes de terre maison	25.-

Carte Enfants jusqu'à 12 ans

Pasta Nature	8.-
Pasta Bolognaise ou Chalet	12.-
Croûte au Fromage	12.- (chaque supplément 1.-)
Roesti	12.- (chaque supplément 1.-)
Roastbeef et pommes de terre maison	16.-
Nuggets et pommes de terre maison	13.-

Dessert

Tarte Maison du Jour	6.-
Tartelette au Citron	5.-
Mousse au Chocolat	8.-
Crème Brûlée	8.-
Crème Renversée nappée de Caramel	8.-
Dessert du Jour	5.-
Coupe Danemark (vanille, chocolat chaud, chantilly)	10.-
Coupe Colonel (sorbet citron et vodka)	10.-
Coupe Café Glacé	9.-
Coupe William (sorbet poire et eau de Vie William)	12.-
Coupe Valaisanne (sorbet abricot et eau-de-vie d'abricot)	12.-
Coupe Genépi (sorbet Génépi au Génépi de Chambéry)	12.-
Parfum : Vanille, Chocolat, Citron, Abricot, Fraise, Café, Cannelle, Caramel, Noisette, Pistache, Cassis.	
Prix de la boule	3.-
Chantilly	1.-

Tous nos prix sont en francs suisses, euro bienvenue.

TVA 7.7% Inclus

Provenance de nos viandes : Bœuf (CH)/(EU) Porc (CH).

Provenance Œufs (CH)/(EU), peuvent avoir été produits avec des hormones de stimulateurs de performances.

Chère cliente, cher client. Sur demande, nos collaborateurs vous renseigneront volontiers sur les ingrédients présents dans nos plats qui sont susceptibles à provoquer des allergies ou des intolérances.