

NOS DESSERTS

GOURMANDS

TARTE AUX FRUITS

Tarte composée de fruits frais, choisis selon la saison.

Fr. 9

CHEESECAKE AU CHOCOLAT BLANC

Cheesecake au chocolat blanc, accompagné d'un coulis de caramel au beurre salé.

Fr. 12

MERINGUE GLACÉE

Meringue légère et fondante, une boule de glace au choix et chantilly.

Fr. 14

PROFITEROLES

Choux garnis et boule de glace vanille nappés d'un coulis de chocolat chaud.

Fr. 14

COUPE DANEMARK

Coupe composée de glace vanille, nappée d'un coulis de chocolat chaud et de chantilly.

Fr. 14

AFFOGATO

Boule de glace vanille arrosée d'un espresso chaud.

Fr. 8

CAFÉ GLACÉ

Boules de glace à l'arôme café arrosées d'un espresso.

Fr. 12

CAFÉ GLACÉ BAILEYS

Boules de glace à l'arôme café arrosées d'un espresso et de Baileys.

Fr. 14

FLAN AU CARMEL

Flan crémeux.

Fr. 6

MOELLEUX À LA CHÂTAIGNE

Gâteau tendre à base de châtaignes et sa boule de glace noisette (sans gluten).

Fr. 14

BOULE DE GLACE À CHOIX

Abricot, poire, citron, vanille, fraise, chocolat, café, stracciatella, caramel, pistache, noisette.

Fr. 4

SORBET VALAISAN

Sorbet abricot ou poire sublimé par une légère note d'eau-de-vie.

Fr. 14

SUPPLÉMENT CHANTILLY

Fr. 1.8

BRASSERIE DU DAHU

ANZÈRE



LES ENTRÉES

SALADE VERTE (PETITE/GRANDE)
Feuilles de salade fraîches et croquantes, simplement assaisonnées.

Fr. 7.5/9.5

SALADE MÊLÉE (PETITE/GRANDE)
Salade verte accompagnée d’un mélange coloré de légumes frais avec une sauce à salade.

Fr. 9.5/14

SALADE “CHÈVRE CHAUD” (PETITE/GRANDE)
Salade fraîche, agrémentée de chèvre fondant, miel sur toast de pomme.

Fr. 17/27

SALADE “CÉSAR” (PETITE/GRANDE)
Salade fraîche, poulet grillé, croûtons dorés et œuf dur, le tout agrémenté d’une sauce crémeuse.

Fr. 17/27

PLANCHETTE DU DAHU (PETITE/GRANDE)
Viande séchée, lard sec, jambon cru, saucisse, fromage, pain de seigle.

Fr. 19/32

PLANCHETTE DE VIANDE SÉCHÉE (PETITE/GRANDE)
Viande séchée et pain de seigle.

Fr. 19/32

SOUPE AUX LEGUMES ET FROMAGE
Velouté de légumes, agrémenté de morceaux de fromage pour une saveur riche et réconfortante.

Fr. 16

SOUPE GOULASH
Soupe au boeuf tendre et pommes de terre et légumes, relevée d'épices.

Fr. 17

SOUPE DU CHALET
Soupe composée de légumes rustiques, orge, pommes de terre et jambon, mijoté dans un bouillon.

Fr. 17

Provenance:
Poulet: Suisse
Porc: Suisse / Europe
Boeuf: Suisse / Europe
Cerf : Nouvelle-Zélande

Crevettes: Vietnam
Saumon: Norvège
Thon: Vietnam

POUR TOUTES ALLERGIES, RENSEIGNEZ-VOUS AUPRÈS DE NOTRE PERSONNEL.

LES INCONTOURNABLES

TARTARE DE BOEUF
Bœuf finement coupé, préparé avec un assaisonnement maison et accompagné de condiments, servi avec des frites et de la salade.

Fr. 42

CORDON BLEU
Tranche de porc garnie de fromage et de jambon, servie avec des frites et de la salade.

Fr. 31

BURGER DAHU
Viande de bœuf, fromage fondant et sauce maison, le tout servi dans un pain moelleux.

Fr. 31

BURGER CRISPY CHICKEN
Poulet croustillant, fromage fondant, sauce savoureuse, le tout dans un pain moelleux.

Fr. 31

SPAGHETTIS DAHU
Spaghettis accompagnés d’une sauce à la crème flambée au cognac et garnis de viande hachée (bœuf et porc).

Fr. 28

SPAGHETTIS BOLOGNAISE
Spaghettis accompagnés d'une sauce bolognaise à base de viande hachée (boeuf) et de sauce tomate.

Fr. 26

RISOTTO AU CHORIZO
Risotto crémeux préparé avec du chorizo doux, fromage et un bouillon parfumé.

Fr. 29

RISOTTO AUX CHAMPIGNONS
Risotto crémeux, accompagné de champignons, d’oignons, de fromage et d’un bouillon parfumé.

Fr. 29

WRAP CRISPY CHICKEN
Wrap croustillant garni de poulet pané, salade croquante, tomates fraîches et sauce onctueuse, le tout enveloppé dans une tortilla moelleuse. Servi avec des frites.

Fr. 29

WRAP SAUMON
Wrap au saumon fumé garni de fromage frais aux herbes, jeunes pousses, oignons et filet de citron, enveloppé dans une tortilla moelleuse. Servi avec des frites.

Fr. 29

SALADE DE CREVETTES TEMPURA (PETITE/GRANDE)
Salade de crevettes tempura croustillantes, agrémentée de tomates fraîches, carottes râpées, edamame, citronnelle et dés de mangue, le tout relevé d’une sauce au gingembre légère et parfumée.

Fr. 19/29

LES SPAGOUZES

LES RISOTTOS

NOS SUGGESTIONS

LES RÉCONFORTANTS

FONDUE AU FROMAGE
Fondue aux fromages suisses (Gruyère et Vacherin), servie avec du pain.

Fr. 27

FONDUE AUX TOMATES
Fondue aux fromages suisses (Gruyère et Vacherin), servie avec des pommes de terre.

Fr. 28

CROÛTE AU FROMAGE
Tranche de pain croustillante, généreusement recouverte de fromage fondu, servie avec des petits oignons et des cornichons. (Supp. œuf ou jambon + 2.-)

Fr. 25

CROÛTE COMPLÈTE
Tranche de pain croustillante, généreusement recouverte de fromage fondu, servie avec du jambon, un oeuf, des petits oignons et des cornichons.

Fr. 28

MACARONIS MONTAGNARDS
Macaronis au fromage fondant, crème lardons, pommes de terre et oignons.

Fr. 29

CROÛTE FORESTIÈRE
Tranche de pain grillée, recouverte de champignons mijotés dans une sauce à la crème.

Fr. 27

ASSIETTE DU SKIEUR
Spaghettis accompagnés d’une tranche de poulet et d’un mélange de légumes, le tout relevé d’un filet d’huile d’olive.

Fr. 28

CHOUCROUTE
Choucroute garnie composée de chou fermenté mijoté au vin blanc, accompagnée de saucisson, saucisse de Vienne, lard, jambon et pommes de terre fondantes.

Fr. 29

TRIPES À L’ANCIENNE
Tripes à l’ancienne mijotées longuement au vin blanc avec carottes, oignons, pommes de terre et fines herbes, relevées d’un bouquet garni et d’une pointe d’épices.

Fr. 25

CHICKEN NUGGETS
Poulet croustillant, servi avec des frites et des légumes.

Fr. 14

MINI CORDON BLEU
Tranche de dinde, garnie de fromage et de jambon, servie avec des frites et des légumes frais.

Fr. 14

P’TIT JAMBON
Tranche de jambon tendre servie avec des frites et des légumes.

Fr. 14

SPAGHETTIS BAMBINO
Spaghettis servis avec une sauce tomate maison ou une sauce bolognaise.

Fr. 12/14

À L’ANCIENNE

LES KIDS

LES ARDOISES

ENTRECÔTE DE BOEUF
Entrecôte, servie avec des frites et une salade. Sauces “Poivre-vert” ou beurre aux herbes à choix. (200g)

Fr. 44

ENTRECÔTE DE CERF
Entrecôte, servie avec des frites et une salade. Sauces “Poivre-vert” ou beurre aux herbes à choix. (200 g)

Fr. 42

FONDUE DAHU
Bœuf mariné à plonger dans un bouillon parfumé au vin (200 g).

Fr. 48

FONDUE CHINOISE
Viandes — bœuf & cerf — à plonger dans un bouillon parfumé (200 g).

Fr. 42

FONDUE BACCHUS
Viandes — bœuf & cerf — à plonger dans un bouillon au vin rouge (200 g).

Fr. 45

FONDUE BOURGUIGNONNE
Viandes — bœuf & cerf — à plonger dans l’huile chaude (200 g).

Fr. 45

FONDUE BRESSANNE
Poulet pané à plonger dans l’huile chaude (200 g).

Fr. 43

TOUTES NOS FONDUES SONT SERVIES AVEC SALADE MÊLÉE / FRITES,RIZ OU PÂTES / SAUCES.

(SUPPLÉMENT DE VIANDE PAR 100G / FR.15)

TATAKI DE THON
Thon légèrement saisi, mariné et servi froid, algues “Wakame” accompagné de sauce soja et de graines de sésame. Servi avec du riz ou des frites.

Fr. 32

PAVÉ DE SAUMON
Pavé de poisson accompagné d'une sauce onctueuse à l'aneth, servi avec du riz ou des frites.

Fr. 32

CREVETTES FLAMBÉES
Crevettes sautées servies avec des frite ou du riz et accompagnées d’une sauce à l'ail.

Fr. 31

UNIQUEMENT LE SOIR