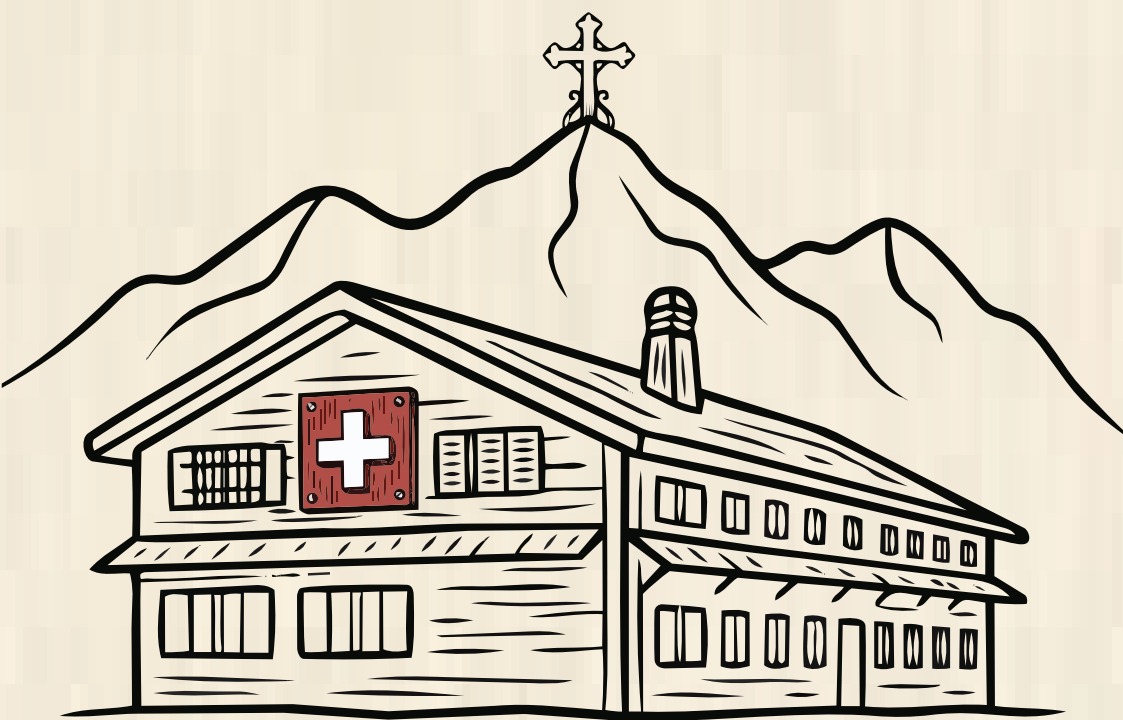


La Carte



Auberge
de
Chindonne

Nous vous souhaitons la bienvenue
à l'Auberge de Chindonne !

Nous sommes ouverts tous les jours
de début Juin à mi-Octobre,
et sur réservation hors-saison !

Horaires d'ouverture de la cuisine :

En Semaine	Le Samedi	Le Dimanche
11h30-14h	11h30-15h	non-stop
18h00-21h	18h00-21h	11h30-21h

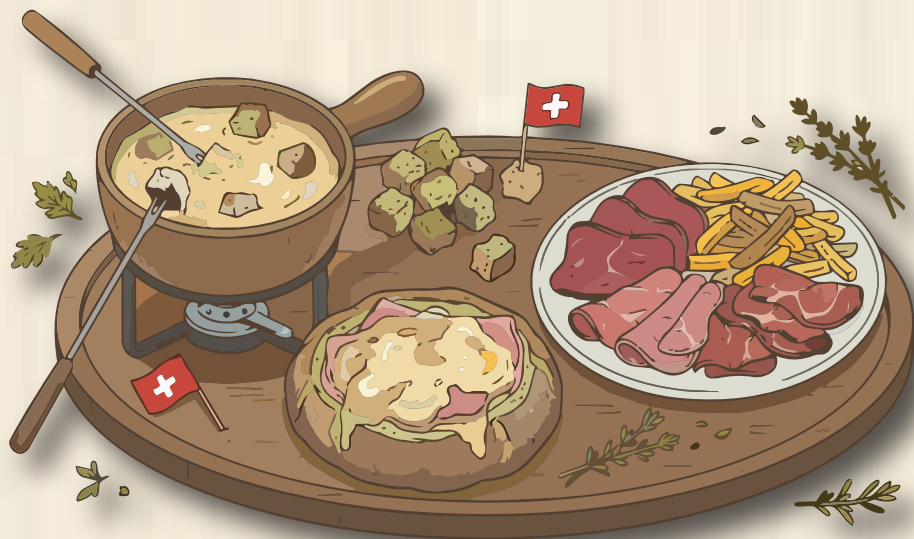
Tous les plats sont
cuisinés maison.

Nous acceptons les francs suisses,
les euros et les cartes bancaires.

Pour tout paiement en cash d'un plat,
on vous offre un café !

aubergechindonne.ch
contact@aubergechindonne.ch

La Carte des Mets



Les Planchettes

	Demi	Entière
Valerette	19.-	29.-
Assortiment de charcuterie artisanale de Val d'Illiez et fromages de la région		
Fromage	13.-	21.-
Assortiment de la région, selon arrivages.		
Sérac	9.-	16.-
Sérac du coin, fabriqué à partir du petit-lait.		
Saucisson Sec		17.-
Saucisson artisanal de Boeuf et Porc, fabriqué à Val d'Illiez		



Les Salades

Petite Salade Mêlée

9.-

Grande Salade Mêlée

17.-

Salade Paysanne

Salade verte, oeufs, lardons, crôtons

23.-

Salade de Sérac

Sérac du coin, salade mêlée.

23.-



Les Entrées

Soupe de Légumes

Selon saison.



9.-

Soupe et Fromage du coin

Selon saison.

13.-

Gaspacho

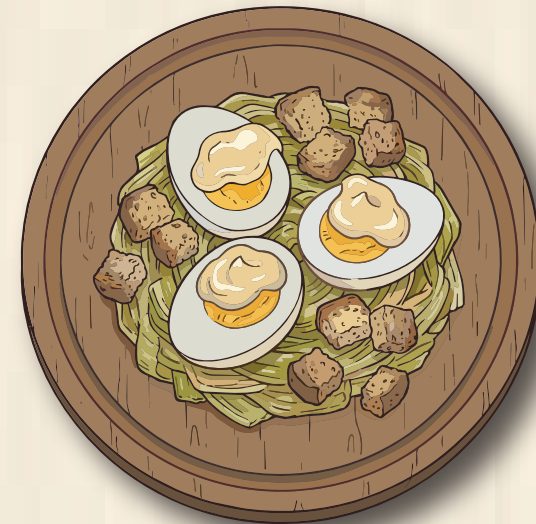
Soupe froide à base de tomates
parfumée au basilic et croûtons à l'ail.

11.-

Oeuf Mayonnaise

Poireaux vinaigrette balsamique, oeufs,
mayonnaise, croûtons à l'ail.

15.-



Côté Végé

Lentilles au Lait de Coco et Curry Thai 25.-

Lentilles mijotées au lait de coco et au curry Thai, servies avec du riz.

Risotto aux Bolets 27.-

Risotto crémeux aux bolets, fini au Parmesan

Polenta Gratinée 23.-

Polenta gratinée au fromage à raclette du Valais.

Polenta Tomate Gratinée 25.-

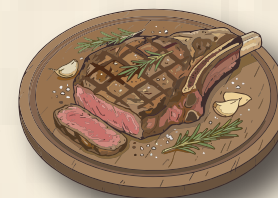
Polenta avec sauce tomate maison mijotée aux herbes, gratinée au fromage à raclette du Valais.



La Boucherie

A Chindonne, nous disposons d'un laboratoire-boucherie
La viande est sélectionnée, puis détaillée sur place.
De la boucherie, vers la cuisine, à votre assiette.

Grillade du moment. Détaillée et maturée sur place.



Steack de Boeuf 36.-

Pièce de 180g. Servi avec frites et salade mêlée.

Beurre Maison 5.-

Sauce aux Champignons 7.-

Notre Tartare de Boeuf 39.-

Coupé au couteau, servi avec des toasts.

Joue de Boeuf Confite 36.-

Carottes, miel et romarin, servie avec la garniture du jour.

Assiette de Roastbeef 29.-

Servie avec frites maison et salade mêlée.

Burger Valerette 29.-

Steack haché de Boeuf, fromage à raclette du coin, sauce du chef, servi avec frites et salade mêlée.



Coté Montagne

Croûte au Fromage 21.-

Le classique montagnard : tranches de pain imbibée de vin blanc, gratinées au fromage à raclette du coin.

Croûte au Jambon Fromage 23.-

La même chose avec en plus du jambon cuit.

Supplément oeuf 1.-

Fondue au Fromage 26.-

Mix fait maison, moitié Gruyère, moitié Vacherin.

Fondue à la Tomate 29.-

Notre mix, mélangé à une sauce tomate aux herbes, servie avec des pommes terres en robe des champs.

Fondue au Génépi 29.-

Notre mix, combiné avec une bonne dose de Génépi et des herbes fraîches.



Les Desserts

Tarte aux Fruits 6.-

Supplément Boule de Glace 4.-

Gâteau fondant au Chocolat 13.-

Accompagné d'une boule de glace vanille.

Crème Brûlée à la Vanille de Madagascar 12.-



Café ou Thé gourmand 15.-

Assortiment de mignardises.

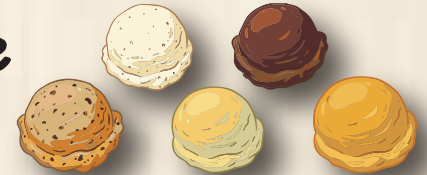
Boule de Glace 4.-

Deux Boules 7.-

Trois Boules 10.-

Chantilly 2.-

Parfums au choix : vanille, chocolat, mokka, poire, abricot



Coupe Danemark 14.-

Trois boules de glace vanille, crème chantilly, sauce chocolat.

Sorbet Valaisan 14.-

Trois boules de glace abricot et Abricotine.

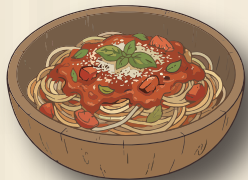
Sorbet Williamine 14.-

Trois boules de glace poire et Williamine.



Pour les Enfants

Plats



Steack Haché Frites

9.-

Nuggets Frites

9.-

Spaghetti Sauce Tomate

9.-

Portion de Frites

7.-

Sur Réserve

Les réservations s'effectuent 24h à l'avance.

Fondue Chinoise

42.-

Prix par personne, à partir de deux personnes.

125gr de viande de boeuf

125g de viande de poulet.

Frites maison, salade mêlée, et sauces.

Supplément 100g de Boeuf

9.-

Supplément 100g de Poulet

6.-

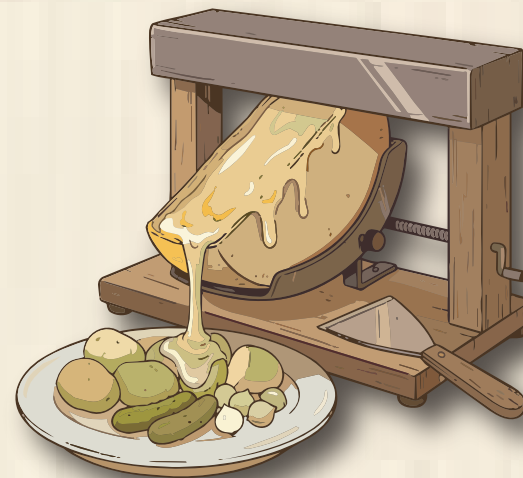
Suppl. 50g de Boeuf 50g de Poulet

7.50

Demi-Meule Raclette La Pâle 150.-

A racler à table ! Conseillé pour 5 à 7 personnes.

Servie avec des pommes de terres en robe des champs



La Carte des Boissons



Les Boissons

Les Eaux		3dL	5dL	1.5L
Eau Plate		3.50	5.-	9.-
Eau Gazeuse		3.50	5.-	9.-

Maison		3dL	5dL	1.5L	2.5L
Citronnade		4.-	6.-	17.-	28.-
Thé Froid		4.-	6.-	17.-	28.-

Les Softs		3dL	5dL
Coca-Cola		4.-	6.-
Coca-Cola Zéro		4.-	6.-
Rivella Rouge		4.-	6.-
Rivella Bleu		4.-	6.-
Limonade		4.-	6.-
Grappefruit		4.-	6.-
Jus de Pomme Iris		6.-	



Les Cafés et Thés

Les Cafés



Ristretto / Espresso / Café	4.-
Double Espresso	5.-
Renversé	4.50
Cappuccino	5.-
Irish Coffee	9.-

Les chocolats chauds

Lait Chaud	4.-
Chocolat Chaud	5.-

Les thés



Thé Noir Ceylan O.P Finest	4.-
Thé Noir Fruits Rouges	4.50
Thé Vert Menthe	4.-
Thé Vert Orange, Bergamote, Citron	4.50

Les Infusions

Camomille	4.50
Bali Litchi, Pamplemousse, Pêche, Rose	4.50



Les Bières



DR.GAB'S 

Pression



	3dL	5dL
La Swaf	4.50	7.-
Bière blonde kraft lager légère. 4.5%		

La Houleuse	5.50	8.50
-------------	------	------

Bière blanche agrumée. 5%

Ipanema	5.-	8.-
---------	-----	-----

Bière IPA -India Pale Ale- 6%

Bouteilles



Lindemans Kriek 	6.-
---	-----

Bière belge légère aux cerises acides. 25cl 2.5%

Orval Blonde 	7.-
--	-----

Bière belge Trappiste, blonde de robe ambrée. 33cl 6.2%

Warsteiner 	5.-
--	-----

Le vrai plaisir d'une bière belge, sans alcool. 33cl 0.0%



Les Cocktails

Les Spritz



Aperol Spritz

Apérol, Prosseco, eau gazeuse, tranche d'orange.

13.-

GeneSpritz

Grénépi de Dédé, Prosseco, eau gazeuse.

14.-

Les Gins Tonic



Bombay Sapphire

Distillé à la vapeur sur 10 botaniques sélectionnés : genévrier, amande, citron et épices exotiques.

13.-

Ukiyo Blossom

Distillé sur une base de riz, puis infusé à la fleur de cerisier sakura, yuzu et poivre sansho.

15.-

The Alpinist

Distillé à l'eau du glacier de l'Aletsch, aux herbes sauvages des Alpes : arnica, alchémille et chardon argenté.

17.-



Les Apéritifs

De la vigne



Coupe de Prosecco

Prosecco Corvezzo D.O.C 10cl

6.-

Kir Prosecco

Kir et Prosecco Corvezzo D.O.C 10cl

8.-

Kir Valaisan

Kir et Fendant Valaisan 10cl

6.-

Anisés & Bitters



Pastis Larusée

Pastis Suisse. 2cl/4cl 40%

Simple

Double

6.-

11.-

Ricard

Pastis Suisse. 2cl/4cl 40%

5.-

9.-

Suze

Liqueur de gentiane apéritive amère. 4cl 40%

5.-

Whisky



Whisky on the Rocks

NIKKA From the Barrel. 2cl/4cl 40%

7.50 12.-

Whisky Coke

Jack Daniel's 4cl 40%, Coca-Cola.

9.-



Les Digestifs

Génépi de Dédé 2cl 40% 6.-

Liqueur alpine issue de l'Artemisia, plante sauvage d'altitude.

Herbacée, mentholée et légèrement épicée.

Abricotine 2cl 40% 6.-

Eau-de-vie d'abricots Luizet AOP de la vallée du Rhône. Fruité et intense.

Williamine 2cl 40% 6.-

Eau-de-vie de poire Williams du Valais, produite par la maison Morand. Fraîche, florale et d'une pureté cristalline.

Gentiane 2cl 40% 6.-

Racine amère des montagnes, macérée et sublimée. Un digestif franc et tonique.

Limoncello 4cl 20% 6.-

Liqueur italienne de zestes de citrons servie givrée. Fraîche, acidulée et généreusement parfumée.



La Grolle



La Grolle par personne 12.-

Née dans les alpages de la Vallée d'Aoste, la grolle se partage entre amis, de bec en bec, sans jamais poser la coupe.

Café, grappa, génépi, zeste d'orange et sucre. Un rituel montagnard qui réchauffe les coeurs après une belle journée en altitude.

La Carte des Vins



Les Vins Au Verre



Blanc	1dL	2dL	3dL	5dL
Fendant	4.50	9.-	13.50	22.-
Johannisberg	5.-	10.-	15.-	25.-
Rosé				
Rosé de Gamay	4.50	9.-	13.50	22.-
Rouge				
Gamay	4.50	9.-	13.50	22.-
Pinot Noir	5.-	10.-	15.-	25.-



Les Bouteilles

Blanc 50cL 75cL

Pinot Gris 28.- 40.-

Pinot Gris AOC Valais, Bétrisey, St-Léonard

Heida d'Ami 36.- 48.-

Heida AOC Valais, Bétrisey, St-Léonard

Porte de Novembre 36.- 48.-

Johanniberg AOC Valais, Maison Grilliard, Sion

L'Oiseleur 50.-

Amigne AOC Valais, Maye, Riddes

Jean Des Crêtes 36.- 48.-

Petite Arvine AOC Valais, Maye, Riddes

Rosé 37.5cL 75cL

Rosé des Reines 28.- 40.-

Rosé AOC Valais, Bétrisey, St-Léonard

Plus de Bouteilles...

Rouge 37.5cL 50cL 75cL

Sang des Reines 33.- 45.-

Assemblage de Pinot Noir, Diolinoir, Syrah et Gamaret, Bétrisey

Vendémiaire 38.- 51.-

Pinot Noir AOC Valais, Maison Grilliard, Sion

La Coraline 37.- 50.-

Cornalin AOC Valais, Maye, Riddes

Le Piocheur 37.- 50.-

Diolinoir AOC Valais, Maye, Riddes

L'Epicier 39.- 53.-

Syrah AOC Valais, Maye, Riddes

Antarès 35.- 69.-

Assemblage de Pinot Noir, Syrah et Diolinoir, Maison Grilliard, Sion

Conquête 51.- 75.-

Fumin, AOC valais, Bétrisey, St-Léonard



Hébergement



L'Auberge de Chindonne est une étape du Tour des Dents du Midi.

Il est donc possible de réserver une chambre ou une place en dortoir, avec le repas du soir et le petit déjeuner, afin de reprendre des forces pour l'étape suivante.

Il est aussi possible, en dehors du tour, de passer une ou plusieurs nuits sur place, pour profiter des superbes balades à faire en famille autour de l'auberge, ou tout simplement pour se relaxer !



Tarifs

Dortoirs . 5 dortoirs . 56 lits

	Nuit	PDJ	1/2p
Adulte	40.-	55.-	85.-
Ado 12 – 16ans	35.-	48.-	71.-
Enfant 6 – 12ans	30.-	40.-	58.-
Tout-petit – 6ans	15.-	20.-	29.-

Chambres privées . 3 chambres . 56 lits

Chambre Double	130.-
Chambre Triple	195.-
Chambre Quadruple	260.-

Options repas . Tous hébergements

	PDJ	Dîner
Adulte	15.-	30.-
Ado (12–16)	13.-	23.-
Enfant (6–12)	10.-	18.-
Tout-petit (–6)	5.-	9.-

La Grolle



La Grolle par personne 12.-

Née dans les alpages de la Vallée d'Aoste, la grolle se partage entre amis, de bec en bec, sans jamais poser la coupe.

Café, grappa, génépi, zeste d'orange et sucre.
Un rituel montagnard qui réchauffe les coeurs après une belle journée en altitude.