

Restaurant
MAGRAPPÉ
Veysonnaz - Valais 



Carte des mets

NOM WI-FI: RESTAURANT MAGRAPPE
PASSWORD WI-FI: MG1993veysonnaz





Bienvenue au restaurant Le Magrappé à Veysonnaz !

Chers invités,

Nous sommes ravis de vous accueillir au cœur de Veysonnaz, dans notre restaurant Le Magrappé, un lieu où la bonne humeur et le goût se rencontrent pour vous offrir une expérience culinaire inoubliable. Ici, chaque plat est préparé avec soin, en privilégiant les produits locaux et de saison, pour vous faire découvrir les saveurs authentiques de notre région valaisanne.

Que vous soyez amateur de spécialités traditionnelles ou de créations plus modernes, notre équipe est là pour vous guider et vous faire plaisir.

Installez-vous confortablement, laissez-vous porter par l'ambiance chaleureuse et conviviale, et savourez un moment unique entre amis, en famille, ou en couple.

Merci de choisir Le Magrappé. Nous espérons que votre visite restera gravée dans votre mémoire gustative et que vous aurez envie de revenir nous voir très bientôt.

Bon appétit et bienvenue parmi nous !

L'équipe du restaurant Le Magrappé.



"Envie de changer de décor tout en restant dans la même belle ambiance ? En plus du Magrappé, on vous accueille aussi avec plaisir au **Restaurant La Tanière** et au **Restaurant Le Convivial**, toujours à Veysonnaz.

Trois restos, trois ambiances, une seule équipe passionnée pour vous régaler !"



Entrées & Salades

Salade verte (pousse de Salade & Vinaigrette aux herbes)

Salade mêlée & Vinaigrette aux herbes

Potage ou Velouté du moment

Salade Magrappé

(Bouquet de salade, lardons, oignons, ail, œuf, tomates et croûtons)



8.- / 12.-

10.- / 16.-

12.-

24.-

Planchette de Charcuterie et Fromage du Pays servi avec beurre et pain seigle

(Jambon cru, viande séchée, saucisse à l'ail, lard et fromage AOP)

Planchette de Viande séchée & Pain seigle

Planchette des Fromages, chutney aux abricots et pain de seigle



20.- / 32.-

22.- / 34.-

22.-

Rösti & Croûtes

Rösti Montagnard & Œuf (Lardons, oignons, ail)

Rösti Végétarien & Œuf (Fromage AOP, légumes sautés, tomate et origan)

Rösti Biquette (Fromage de Chèvre chaud et jambon Cru du Valais)

Croûte au fromage, jambon & œuf

28.-

28.-

30.-

29.-

Viandes & Burgers

Entrecôte de bœuf rassis & Sauce Béarnaise maison

(Servie sur réchaud, avec légumes et frites)

Tartare de Bœuf coupé au couteau

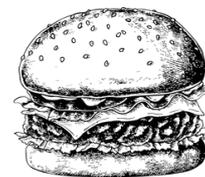
(Sauce maison, focaccia & frites)

Burger des Alpes & frites

(Lard, oignons rouges, fromage AOP, sauce barbecue maison, salade, tomate et pain Boulanger)

Chicken burger croustillant & frites

(Sauce tartare maison, cheddar, tomate, oignons rouges, salade et pain boulanger)



48.-

32.- / 42.-

32.-

30.-



Pierrades

<i>Pierrade de suprême de poulet</i>	38.-
<i>Pierrade de porc</i>	42.-
<i>Pierrade de filet de Bœuf</i>	50.-

(200g de viande par personne cuit à table sur pierre chaude, servie avec une pomme de terre au four parfumée au romarin, crème acidulée aux herbes et sauces maison)

Fondues de Fromage & Fondues Chinoise pour 2 personnes (Min. 2pax)

fondue

<i>Fondue au fromage du Valais</i> (200gr p.p.)	28.- p.p.
<i>Fondue à la tomate & pommes de terre</i> (200gr p.p.)	30.- p.p.

*Supplément Truffe noir



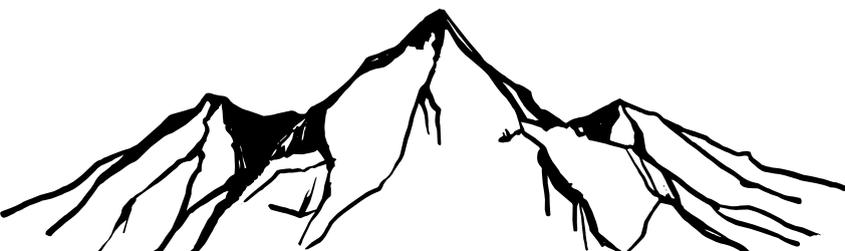
6.-

<i>Fondue Glareyarde</i> (250g p.p.) (Bouillon de vin rouge aromatisé aux épices, bœuf mariné, assortiment de sauces maison et frites)	50.- p.p.
---	-----------

*Supplément viande (200g)	25.-
---------------------------	------

Petits Gourmands

<i>Chicken nuggets & frites</i> (7 pièces)	20.-
<i>Pizza Baby</i> (Margherita ou Prosciutto)	16.-
<i>Portion de frites</i>	9.-
<i>Gnocchi à la sauce tomate</i>	16.-
<i>Mini rösti fromage & jambon cuit</i>	20.-



Provenance :
 Bœuf : d'Hérens/Suisse
 Poulet: Suisse
 Porc : Suisse
 Saumon :Irlande/ Norvège

PROPOSITION DU CHEF

Entrées

Jambon De Parma et Melon Charentais	26.-
Salade de Chèvre chaud	26.-
(Salade de chèvre chaud au miel d'acacia, vinaigrette à la moutarde à l'ancienne parsemée au noix servi avec pain des seigles)	
Salade Nordique	28.-
(Salade mêlée, oignons rouge, saumon fumé, pain de seigles, noix et sauce au yaourt)	
Salade Végan	28.-
(Bouquet de salades mêlée, oignons rouge, tomate cerise, fleurs de capres, noix et Tofu Grillé)	30.-
Poke Bowl au Saumon	30.-
(Riz sauvage, cube de saumon au sésame, edamame, avocat, concombre, chou rouge, oignons croustillants et sauce au yaourt)	
Poke Bowl au Poulet	30.-
(Riz sauvage, poulet grillé, éclats de Grana Padano, edamame, avocat, concombre, chou rouge, oignons croustillants et sauce Teriaki)	
Gnocchi à la Sorrentina	30.-
(Gnocchi avec sauce tomates cerises, burrata et basilic)	
Tagliatelle au pesto au basilic et tomates	34.- p.i
(Tagliatelle au pesto de basilic maison, pignons grillés)	
Tagliolini de pâte fraîche à la Truffe noir d'été	40.-
(Tagliolini fait maison, sauce au beurre et lamelle de truffe noir d'été)	
Pavé de saumon d'Ecosse	34.-
(Pavé de saumon poêlé, légumes de saison, servi avec riz sauvage et sauce hollandaise)	

POUR 2 PERSONNES (Min. 2 pax)

Côte de bœuf Suisse (environ 1000g)
 (Servi sur pierre, pomme frites, petite salade verte et sauce béarnaise maison)



59. p.p.

*Tous nos Plats sont proposés avec :
 Frites, Riz basmati ou Tagliatelle Fraîche & Légumes de la saison*

* Veuillez informer notre équipe en cas d'allergies ou intolérances alimentaires *



Provenance :
 Bœuf : d'Hérens/Suisse
 Saumon : Irlande et Norvège
 Veau : Suisse/Olandaise
 Poulet : Suisse

Dessert Menu



Tiramisu

14.-



CheeseCake

à la Mangue

14.-



***Crumble de meringue,
double créam et fruit
rouges***

16.-



Tarte du jour 8.50-
