


Restaurant  
**MAGRAPPÉ**

Veysonnaz - Valais 



Carte des mets

---

NOM WI-FI: RESTAURANT MAGRAPPÉ  
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**

**Velouté du Jour**

**Salade Magrappé**

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

**Tartare de Bœuf Magrappé 140gr**



8.- / 12.-

10.- / 16.-

12.-

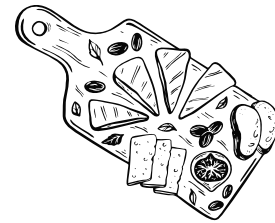
24.-

32.-

**Planchette de Charcuterie et Fromage servi avec beurre et pain seigle**

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

**Planchette de Viande séchée & Pain seigle**



20.- / 32.-

22.- / 34.-

## Rösti & Croûtes

**Rösti Montagnard & Œuf** (Lardons, oignons, ail)

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

**Rösti Biquette** (Fromage de Chèvre Chaud et Jambon Cru)

**Rösti Valaisanne & Viande séchée** (Fromage Raclette et Viande séchée)

**Croûte au fromage, jambon & œuf**

28.-

28.-

30.-

30.-

29.-

## Tartare & Burgers

**Tartare de Bœuf Magrappé 180gr**

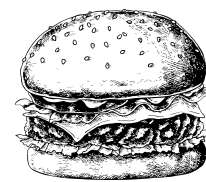
(Sauce maison, focaccia & frites)

**Burger des Alpes & frites**

(Hamburger d'Hérens, lard, oignons rouges confits, fromage Raclette, sauce paprika, salade, tomate et pain Boulanger)

**Chicken burger croustillant & frites**

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



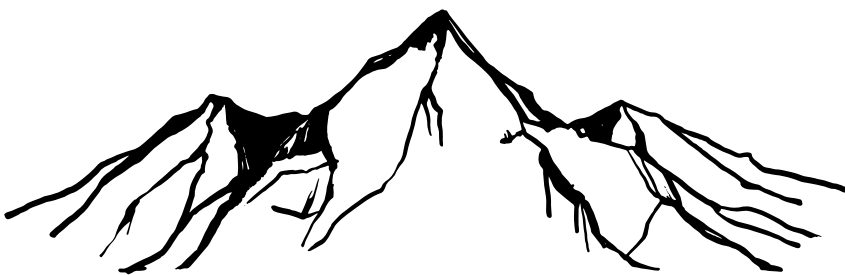
42.-

32.-

30.-

**\*\*Nous avons choisi un pain artisanal d'une boulangerie de la région, préparé avec des farines Suisse de qualité\*\***

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



Provenance :  
 Poulet: France/Suisse  
 Bœuf: Suisse/Allemande  
 Saumon: Irlande/ Norvège

## Pierrades

**Pierrade de Suprême de Poulet**

38.-

**Pierrade de Filet de Bœuf**

50.-

(200g de viande par personne cuit à table sur pierre chaude, servie avec frites, et sauces curry, cocktail, tartara)

*fondue*

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

**Fondue au fromage Moitié-Moitié** (200gr p.p.)

28.- p.p.

**Fondue aux herbes fraîches et Genepi** (200gr p.p.)

32.- p.p.

**Fondue Mulligan** (250g p.p.)

50.- p.p.

(Bouillon de vin rouge aromatisé aux épices, bœuf mariné, assortiment de sauces maison et frites)

\*Supplément viande (200g)

25.-



## Petits Gourmands **\*\* (jusqu'à 14 ans) \*\***

**Chicken nuggets & frites** (7 pièces)

16.-

**Pizza Baby Margherita**

15.-

**Pizza Baby Prosciutto**

17.-

**Portion de frites**

9.-

**Tagliatelle à la sauce tomate**

16.-

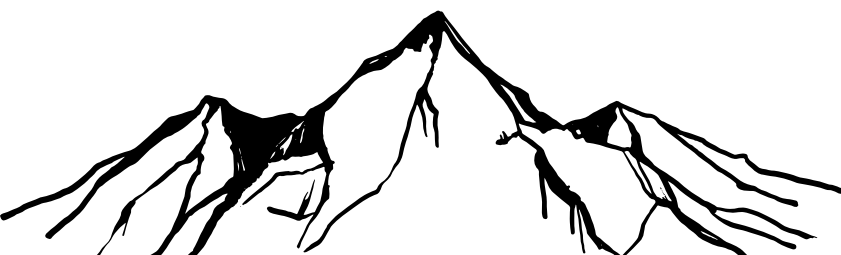
**Mini rösti fromage & jambon cuit**

20.-



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

Provenance :  
 Poulet: France/Suisse  
 Bœuf : Suisse/Allemande  
 Saumon : Irlande/ Norvège



## PROPOSITION DU CHEF

### Entrées

#### Salade de Chèvre chaud

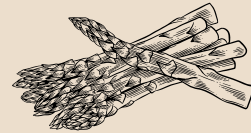
(Salade de chèvre chaud au miel d'acacia, vinaigrette à la moutarde à l'ancienne parsemé au noix servi avec pain des seigles)

26.-

#### Asperges blanches

(Asperges blanches, jambon cru, sauce hollandaise )

20.-



### Pâtes

#### Ravioli Ricotta et Epinards sauce au beurre, sauge et coupeaux de fromage.

(Ravioli farci de ricotta et épinards, sauce au beurre, sauge, coupeaux de fromage)

34.-

#### Tagliatelle aux asperges et lardon

(Tagliatelle fraîches, asperges de saison, lardons, coupeaux de fromage, basilic )

36.-

### Plats

#### Pave de Saumon d'ecosse poelée & sauce Aïoli

(Pave de saumon poelée , frites , asperges vert au beurre et sauce Aïoli )

40.-

#### Ribeye de bœuf & Sauce Café de Paris

(Ribeye de Boeuf servie sur réchaud , sauce Café de Paris, bouquet de salade verte, frites, )

44.-

### POUR 2 PERSONNES (Min. 2 pax)

#### Côte de bœuf Suisse (environ 1000g)

(Servi sur pierre avec frites, bouquet salade vert et sauce Café de Paris )

59. p.p.



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



Provenance :  
Poulet: France/Suisse  
Bœuf : Suisse/Allemande  
Saumon : Irlande/ Norvège



# Desserts



**Tarte aux Fruits**

**8.5-**

**Cheesecake au fruit de la passion**

**12.-**

**Moelleux au chocolat et boule  
de glace vanille**

**14.-**





# PIZZAS

## AU FEU DE BOIS



### PIZZA CLASSIQUES

<b>MARGHERITA</b> (TOMATE, MOZZARELLA FIORDILATTE ET BASILIC)	19.-
<b>FUNGHI</b> (TOMATE, MOZZARELLA FIORDILATTE ET CHAMPIGNONS DE PARIS)	20.-
<b>PROSCIUTTO</b> (TOMATE, MOZZARELLA FIORDILATTE ET JAMBON CUIT)	20.-
<b>DIAVOLA</b> (TOMATE, MOZZARELLA FIORDILATTE ET SALAMI PIQUANT)	20.-
<b>BUFALA</b> (TOMATE, ET À LA SORTIE DU FEU: MOZZARELLA DE BUFFLONE CAMPANIE ET BASILIC )	23.-
<b>CAPRICCIOSA</b> (TOMATE, MOZZARELLA FIORDILATTE, JAMBON CUIT, CHAMPIGNONS DE PARIS, COEURS D'ARTICHAUTS ET OLIVES NOIRES)	23.-
<b>PROSCIUTTO &amp; FUNGHI</b> (TOMATE, MOZZARELLA FIORDILATTE, JAMBON CUIT, CHAMPIGNONS DE PARIS)	23.-
<b>NAPOLI</b> (TOMATE, MOZZARELLA FIORDILATTE, ANCHOIS, OLIVES NOIRES, CÂPRES ET BASILIC)	23.-
<b>QUATTRO FORMAGGI</b> (MOZZARELLA FIORDILATTE, GORGONZOLA, PARMESAN, PROVOLA FUMÉ)	26.-
<b>PROVOLA E PEPE</b> (TOMATE, MOZZARELLA FUMÉ, PECORINO ROMANO, POIVRE, BASILIC)	26.-
<b>TONNO</b> (TOMATE, MOZZARELLA FIORDILATTE, THON, OIGNONS, BASILIC)	27.-

Provenance :

Farine: Italie



# PIZZAS

## AU FEU DE BOIS



### LES CALZON

**NAPOLETANO** 25.-

(MOZZARELLA FIOR DI LATTE, SALAMI PIQUANT, SAUCE TOMATE)

**CLASSICO** 27.-

(MOZZARELLA FIORDILATTE, JAMBON CUIT ET SAUCE TOMATE)

### LA FOCACCIA

**ORIGAN**

(FOCACCIA FINE A L'HUILE D'OLIVE, ORIGAN, FLEUR DE SEL) 10.-

### LES PROPOSITIONS

**PRIMAVERA** 30.-

(MOZZARELLA FIORDILATTE, PROVOLA FUMÈ, OEUF, BACON, ASPERGES VERT, COPEAUX DE PARMIGGIANO REGGIANO)

**MAGRAPPÉ** 27.-

(TOMATE, MOZZARELLA FIORDILATTE, SALAMI PIQUANT, GORGONZOLA ET OIGNONS)

**BACON** 27.-

(TOMATE, MOZZARELLA FIORDILATTE, PROVOLA FUMÉE, BACON, À LA SORTIE DU FOUR COPEAUX DE PECORINO ROMANO, POIVRE)

**ORTOLANA** 27.-

(MOZZARELLA FIORDILATTE, SAUTÉ DE LÉGUMES: COURGETTES, POIVRONS, AUBERGINES, OIGNONS, TOMATES CERISES, À LA SORTIE DU FOUR COPEAUX DE PECORINO ROMANO ET BASILIC)

**VERACE** 28.-

(TOMATE ET À LA SORTIE DU FOUR: MOZZARELLA DE BUFFLONNE DE CAMPANIE, JAMBON DE PARMA COPEAUX DE PARMIGIANO REGGIANO)

**VALAISANNE** 29.-

(TOMATE, MOZZARELLA FIORDILATTE, FROMAGE RACLETTE, OEUF, À LA SORTIE DU FOUR VIANDE SÉCHÉE DU VALAIS)