


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

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.-

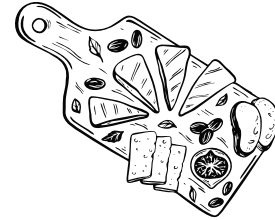
24.-

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

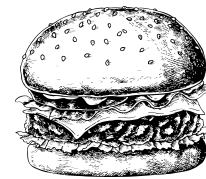
(Sauce maison, focaccia & frites)

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)



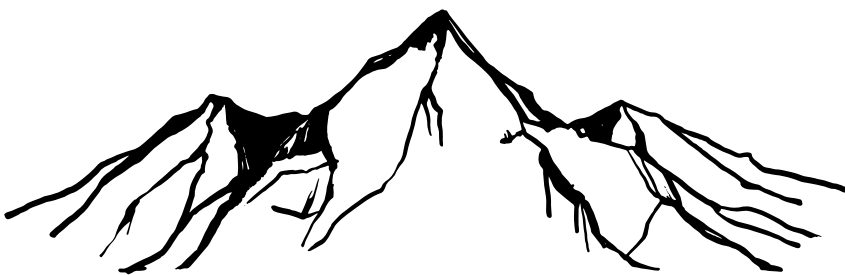
42.-

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, salade verte 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.-

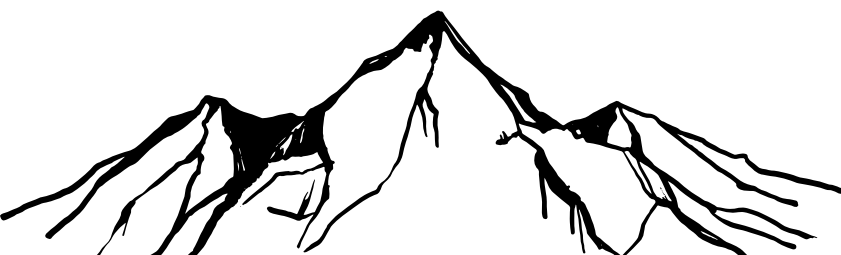
Mini rösti fromage & jambon cuit

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

Au cœur des Alpes valaisannes, notre cuisine marie l'authenticité de la montagne aux saveurs ensoleillées de la Méditerranée, dans un esprit de partage et de convivialité.

Salades

- Caprese à la Burratina des Pouilles** 24.-
(Tomates fraîches, burratina crémeuse des Pouilles, huile d'olive extra vierge et basilic frais)
- Salade de Chèvre chaud** 26.-
(Salade de chèvre chaud au miel d'acacia, vinaigrette à la moutarde à l'ancienne parsemé au noix servi avec pain des seigles)
- Salade Nordique** 28.-
(Saumon fumé, salade mêlée, oignons rouges, noix croquantes et pain de seigle, accompagnés d'une sauce blanche légère)

Pâtes

- Raviolis Caprese, sauce datterino et basilic frais** 32.-
(Raviolis farcis à la mozzarella, servis avec une sauce aux tomates datterino, basilic frais et copeaux de fromage italien.)
- Tagliatelles fraîches au pesto de basilic** 30.-
(Tagliatelles artisanales au pesto de basilic, accompagnées d'une burrata crémeuse et de parmesan affiné.)

Plats

- Pave de Saumon d'ecosse poelée & sauce Aïoli** 40.-
(Pave de saumon poelée , frites , légumes au beurre et sauce Aïoli)
- Ribeye de bœuf & Sauce Café de Paris** 44.-
(Ribeye de Boeuf servie sur réchaud , sauce Café de Paris, légumes au beurre , frites,)

POUR 2 PERSONNES (Min. 2 pax)

- Côte de bœuf Suisse (environ 1000g)** 59. p.p.
(Servi sur pierre avec frites, bouquet salade vert et sauce Café de Paris)



* 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-

Tiramisu de la Tradition

12.-

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

14.-





PIZZAS

AU FEU DE BOIS



PIZZA CLASSIQUES

MARGHERITA (TOMATE, MOZZARELLA FIORDILATTE ET BASILIC)	19.-
FUNGHI (TOMATE, MOZZARELLA FIORDILATTE ET CHAMPIGNONS DE PARIS)	20.-
PROSCIUTTO (TOMATE, MOZZARELLA FIORDILATTE ET JAMBON CUIT)	20.-
DIAVOLA (TOMATE, MOZZARELLA FIORDILATTE ET SALAMI PIQUANT)	20.-
BUFALA (TOMATE, ET À LA SORTIE DU FEU: MOZZARELLA DE BUFFLONE CAMPANIE ET BASILIC)	23.-
CAPRICCIOSA (TOMATE, MOZZARELLA FIORDILATTE, JAMBON CUIT, CHAMPIGNONS DE PARIS, COEURS D'ARTICHAUTS ET OLIVES TAGGIASCA)	23.-
NAPOLI (TOMATE, MOZZARELLA FIORDILATTE, ANCHOIS, OLIVES TAGGIASCA, CÂPRES ET BASILIC)	23.-
QUATTRO FORMAGGI (MOZZARELLA FIORDILATTE, GORGONZOLA, PARMESAN, PROVOLA FUMÉ)	26.-
TONNO (TOMATE, MOZZARELLA FIORDILATTE, THON, OIGNONS, BASILIC)	27.-



Nouveauté : PANUOZZO / PIZZA-SANDWICH



SAPORITO (PROVOLA FUMÉ, PESTO AU BASILIC, ROQUETTE, JAMBON DE PARMA, MOZZARELLA DE BUFFLONE DE CAMPANIE, TOMATES CERISES MI-SÉCHÉES)	28.-
TARTUFO (PROVOLA FUMÉ, CRÈME À LA TRUFFE, ROQUETTE, JAMBON CUIT, BURRATA DE POUILLES)	29.-

Provenance :
Farine: Italie



PIZZAS

AU FEU DE BOIS



LA FOCACCIA

ORIGAN

10.-

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

LES CALZON

NAPOLETANO

25.-

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

CLASSICO

27.-

(MOZZARELLA FIORDILATTE, JAMBON CUIT ET SAUCE TOMATE)

LES PROPOSITIONS

VERACE

(TOMATE ET À LA SORTIE DU FOUR:

28.-

MOZZARELLA DE BUFFLONNE DE CAMPANIE, JAMBON DE PARMA
COPEAUX DE PARMIGIANO REGGIANO)

PUGLIA

27.-

(TOMATE, MOZZARELLA FIORDILATTE, À LA SORTIE DU FOUR:
BURRATA DE POUILLES, TOMATES CERISES MI-SÉCHÉES,
COPEAUX DE PARMIGIANO)

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)

MAGRAPPÉ

28.-

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

VALAISANNE

29.-

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