

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**

**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 Paye 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**

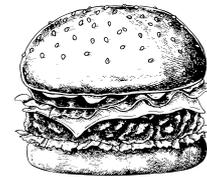
(Sauce maison, focaccia & frites)

**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)

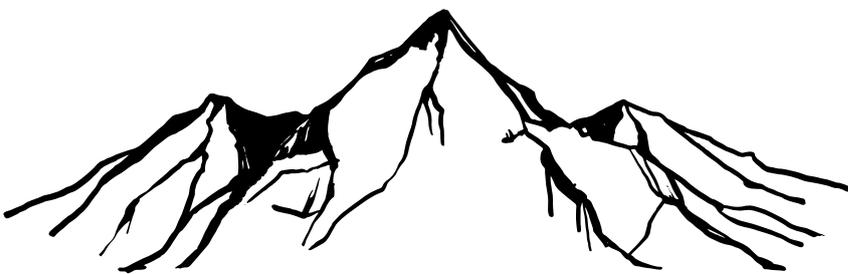


48.-

32.- / 42.-

32.-

30.-



## Pierrades

<b>Pierrade de suprême de poulet</b>	38.-
<b>Pierrade de porc</b>	42.-
<b>Pierrade de filet de Bœuf</b>	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)

fondue

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

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

\*Supplément Truffe noir



6.-

<b>Fondue Glareyarde</b> (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

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



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

## PROPOSITION DU CHEF

### 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.-

### Tagliatelle sauce Bolognaise

(Tagliatelle sauce Bolognaise et basilicales )

30.-

### Tagliolini de pate fraiche à la Truffe noir d'été

(Tagliolini fait maison, sauce au beurre et lamelle de truffe noir d'été)

34.-

### Pavé de saumon d'Ecosse

(Pavé de saumon poêlé, légumes de saison, servi avec riz sauvage et sauce hollandaise)

40.-

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

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

(Servi sur pierre ,pomme frites, petit salade vert 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





# La Chasse

---



## ENTRÉE

Velouté de courge « butternut », serac, croûtons de pain et brunoise de saucisses de cerf poêlée



16.-



La Cassolette de champignons de bois, servi sur croûtons à l'ail.

18.-

La terrine de cerf accompagnée de sa confiture d'oignon.  
,bouquet de salade, pain brioche chaud

18.-

Tartare de cerf à la truffe noir, roquette, tomme aux herbes (140 gr.)

34.-

Planchette du chasseur: viande sechée de cerf, tomme aux herbes, pain seigle , châtaignes chaudes (MIN. 2PAX)

40.-

## PÂTES

Tagliatelle aux chantarelles flambées dans la meule de parmesan.

32.-



## FONDUE DU BRACONNIER

*fondue*

(MIN. 2PAX)

Fondue du Braconnier aux trois viandes ( Cerf , Chevreuil, Boeuf mariné) spätzlis maison, garniture de chasse, sauces de chasse.

52.- P.P.

## POUR 2 PERSONNES...

Selle de Chevreuil 700 gr  
spätzlis maison, garniture de chasse, sauces de chasse

52.- P.P





# La Chasse



## PLATS

- Le traditionnel Civet de Cerf avec ses oignons grelots caramélisés, lardons, croûtons 34.-
- Burger Gibier, roquette, choux rouge , gruyer, mayonnaise à la truffe noir 34.-
- Le tendre filet de Sanglier aux noisettes poêlées, sauce aux cerises noir , spätzlis maison et garniture de chasse. 40.-
- Le Médaillon de Chevreuil, sauce aux trois poivres, spätzlis maison et garniture de chasse. 46.-
- Rack de Cerf, sauces maison spätzlis maison et garniture de chasse. 48.-



## La Chasse PIZZA

- SOTTOBOSCO (velouté de tomates jaunes, mozzarella fior di latte, champignons de bois à la persillade et copeaux de pecorino romano) 30.-
- REALE ( mozzarella fior di latte, provola fumé, saucisse de cerf, bolets à la persillade) 32.-
- CAPRIOLA ( velouté de tomates jaunes, tomates cerises confites; à la sortie du four: stracciata de burrata, viande séchée de Chevreuil, copeaux de pecorino romano, basilic) 32.-



Provenance :  
Cerf : AT/EU  
Sanglier : AT/EU  
Chevreuil : AT/EU





# *Desserts*

## MENU

---



MOELLEUX À LA CHÂTAIGNE AVEC BOULE DE GLACE  
À LA VANILLE 16.-

TARTE TATIN AUX POMMES AVEC BOULE DE GLACE  
À LA CANNELLE 14.-



CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE PARFUMÉ  
À L'ORANGE 14.-

TARTE DU JOUR 8.50-



# PIZZA

# MENU

## PIZZA CLASSIQUES

<b>MARGHERITA</b> (TOMATE, MOZZARELLA FIORDILATTE ET BASILIC)	19.-
<b>FUNGHI (TOMATE, MOZZARELLA FIORDILATTE ET CHAMPIGNONS DE PARIS)</b>	20.-
<b>PROSCIUTTO</b> (TOMATE, MOZZARELLA FIORDILATTE ET JAMBON CUIT)	20.-
<b>DIAVOLA</b> (TOMATE, MOZZARELLA FIORDILATTE E SALAMI PIQUANT)	20.-
<b>BUFALA</b> (TOMATE, ET À LA SORTIE DU FOU: MOZZARELLA DE BUFFLONE DE 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 (TOMATE, MOZZARELLA FIORDILATTE, JAMBON ET CHAMPIGNONS DE PARIS)</b>	23.-
<b>NAPOLI</b> (TOMATE, MOZZARELLA FIORDILATTE, ANCHOIS, OLIVES NOIRES, CÂPRES ET BASILIC)	23.-
<b>QUATTRO FORMAGGI (MOZZARELLA FIORDILATTE, GORGONZOLA, PARMESAN, RICOTTA)</b>	26.-
<b>TONNO (TOMATE, MOZZARELLA FIORDILATTE, THON, OIGNONS, BASILIC)</b>	27.-

## LES CALZON

<b>NAPOLETANO</b> (MOZZARELLA FIORDILATTE, SALAMI PIQUANT, RICOTTA ET TOMATE)	25.-
<b>CLASSICO</b> (MOZZARELLA FIORDILATTE, JAMBON CUIT ET TOMATE)	27.-

## LA FOCACCIA

<b>ROMARIN</b> ( FOCACCIA FINE A L'HUILE D'OLIVE, AIGUILLES DE ROMARIN FRAIS, FLEUR DE SEL)	10.-
--	------

# PIZZA MENU



## LES PUCCIA SALENTINA

- CASERECCIA ( ROQUETTE, STRACCIATA DE BURRATA , JAMBON CRU DE PARME, TOMETES CERICES CONFITES ,LAMELLES DES PARMESAN)** 26.-
- PARTENOPEA ( MOZZARELLA FIOR DI LATTE , PROVOLA FUMÉ, BROCOLI-RAVE , SAUCISSE DE PORC FRAÎCHE )** 26.-
- DELL'ORTO (MOZZARELLA FIOR DI LATTE , SAUTÉ DE LÉGUMES : COURGETTES, POIVRONS, AUBERGINES, OIGNONS, TOMATES CERISES)** 24.-
- MEDITERRANEA (MOZZARELLA DE BUFFLONE DE CAMPANIE, THON, TOMATES CERISES CONFITES ET BASILIC )** 24.-

## PIZZA SIGNATURE

- SALSICCIA ET FRIARIELLI (MOZZARELLA FIOR DI LATTE , PROVOLA FUMÉ, BROCOLI-RAVE, SAUCISSE DE PORC FRAÎCHE ET PECORINO ROMANO)** 30.-
- TARTUFO (MOZZARELLA FIORDILATTE , CRÈME TARTUFATA , À LA SORTIE DU FOUR: MOZZARELLA DE BUFFLONE, ROQUETTE, HUILE À LA TRUFFE ,LAMELLES DE TRUFFE D'ÉTÉ ET COPEAUX DE PARMIGIANO REGGIANO)** 30.-
- CARBONARA (MOZZARELLA FIORDILATTE,OEUFS,BACON, PARMESAN ET PECORINO ROMANO)** 30.-
- VERACE (TOMATE ET À LA SORTIE DU FOUR:MOZZARELLA DE BUFFLONNE DE CAMPANIE, JAMBON DE PARMA ET COPEAUX DE PARMIGIANO REGGIANO)** 28.-
- ARMONIA (TOMATE ET À LA SORTIE DU FOUR: ROQUETTE, STRACCIATA DE BURRATA ,TOMATES CERISES CONFITES ET COPEAUX DE PARMIGIANO REGGIANO)** 29.-
- ORTOLANA  
(MOZZARELLA FIORDILATTE, SAUTÉ DE LÉGUMES [COURGETTES, POIVRONS, AUBERGINES, OIGNONS, TOMATES CERISES],  
À LA SORTIE DU FOUR COPEAUX DE PECORINO ROMANO ET BASILIC)** 27.-
- MAGRAPPÉ  
(TOMATE, MOZZARELLA FIORDILATTE, SALAMI PIQUANT, GORGONZOLA ET OIGNONS)** 27.-
- VALAISANNE  
(TOMATE, MOZZARELLA FIORDILATTE, FROMAGE RACLETTE, OEUF,  
À LA SORTIE DU FOUR VIANDE SÉCHÉE DU VALAIS)** 29.-



*Bon  
Appétit!*