



## 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.

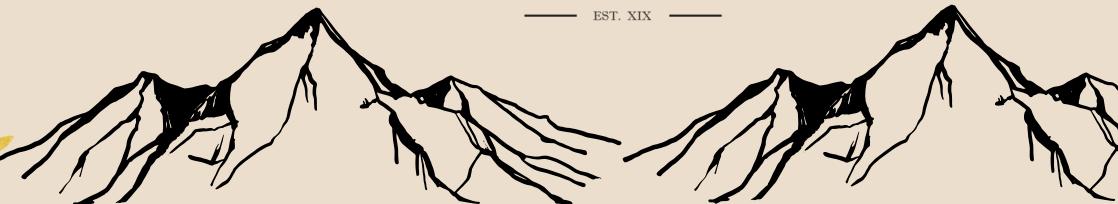
Merci de choisir Le Magrappé. Nous espérons que votre visite restera gravée dans votre mémoire gustative et que vous aurez envie de revenir nous voir très bientôt.

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)

8.- / 12.-

**Salade mêlée & Vinaigrette aux herbes**

10.- / 16.-

**Velouté du moment**

12.-

**Salade Magrappé**

24.-

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

**Tartare de Bœuf 140gr**

32.-



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

20.- / 32.-

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

**Planchette de Viande séchée & Pain seigle**

22.- / 34.-

**Planchette des Fromages, chutney aux abricots et pain de seigle**

22.-



## Rösti & Croûtes

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

28.-

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

28.-

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

30.-

**Rösti Biquette** (Fromage de Chevre chaud et jambon Cru)

30.-

**Croûte au fromage, jambon & œuf**

29.-

**Croûte au fromage et bolets**

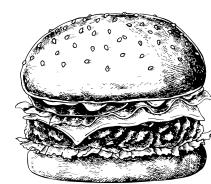
30.-

## Viandes & Burgers

**Entrecôte de bœuf rassis & Sauce Béarnaise maison**

48.-

(Servie avec légumes et frites)



**Tartare de Bœuf Magrappé 180gr**

42.-

(Sauce maison, focaccia & frites)

**Burger des Alpes & frites**

32.-

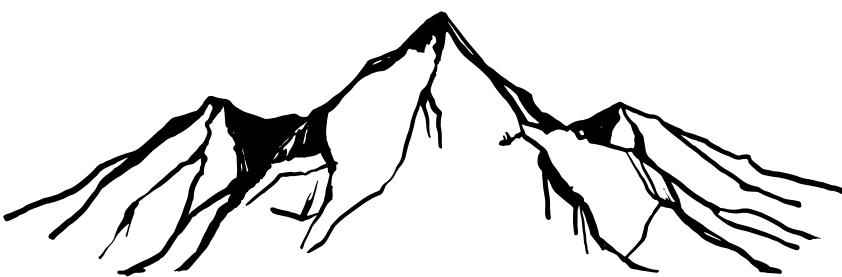
(Hamburger d'Hérens, lard, oignons rouges, fromage Raclette, sauce paprika maison, salade, tomate et pain Boulanger)

**Chicken burger croustillant & frites**

30.-

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

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



## Pierrades

**Pierrade de Suprême de Poulet**

38.-

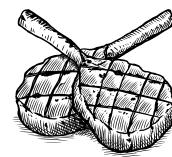
**Pierrade des Côtelettes d'Agneau**

44.-

**Pierrade de Filet de Bœuf**

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 de Viande pour 2 personnes (Min. 2pax)

**Fondue au fromage du Valais** (200gr p.p.)

28.- p.p.

**Fondue à la tomate & pommes de terre** (200gr p.p.)

30.- p.p.

**Fondue au lard et à l'oignon** (200gr p.p.)

32.- p.p.

\*Supplément Truffe noir

6.-

**Fondue chinoise aux 3 viandes** (250g p.p.)

47.- p.p.

(Bouillon de légumes, boeuf, poulet, bœuf mariné, assortiment de sauces maison et frites)



**Fondue Vigneronne aux 3 viandes** (250g p.p.)

49.- p.p.

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

**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 ou Prosciutto)

15.-

**Portion de frites**

9.-

**Tagliatelle à la sauce tomate**

16.-

**Mini rösti fromage & jambon cuit**

20.-



Provenance :

Poulet: Suisse/France

Bœuf : Suisse/Allemande

Agneau: Nouvelle Zélande/Irlande

Saumon :Irlande/ Norvège

Veau :Suisse/Olandaise

*fondue*

## PROPOSITION DU CHEF

### Entrées



#### **Salade de Chèvre chaud**

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

26.-

#### **Velouté de Courge Musquée**

(Velouté de courge, pétales de viande séchée, grain de courge et croûtons à l'origan)

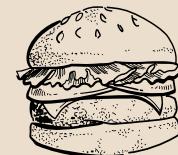
18.-

#### **Escargot à la bourguignonne**

(Escargot poêlée à l'ail, beurre maison aux herbes fraîches et parmesan)

18.- / 26.-

### Plats



#### **Steack de Veau grillé & sauce trois poivres**

(Steack de Veau grillé, légumes de saison au beurre, sauce trois poivres et frites)

55.-

#### **Pave de Saumon poelée & sauces Hollandaise**

(Pave de saumon poelée, riz basmati, légume de saison au beurre et sauce Hollandaise)

40.-

#### **Burger de Canard à la truffe noir d'hiver**

(Burger de canard, roquette, mayo à la truffe noire d'hiver, choux rouge croquant et Gruyère)

35.-

#### **Curry d'aubergines & Pois Chiches**

(Mijoté de légumes, aubergines grillées, Pois-Chiche, lait de Coco, Curry des Antilles et riz Basmati)

28.-

#### **Tagliatelles fraîches à la truffe et aux bolets**

(Tagliatelles fait maison, sauce au beurre, lamelle de truffe noir, bolets)

38.-

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

#### **Macaronis du Chalet**

(Macaronis aux œufs, lardon, sauce au beurre, ail et fromage Raclette)

29.- p.p.



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

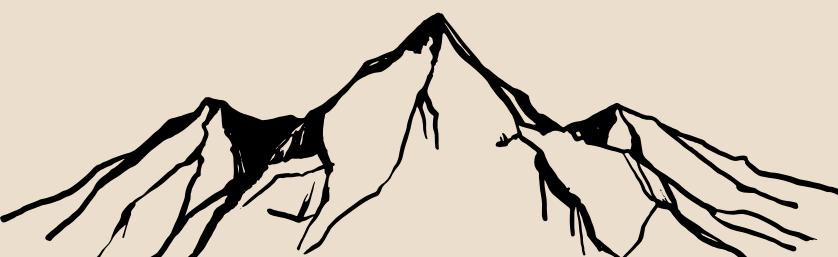
(Servi sur pierre, pomme frites, petit salade vert et sauce béarnaise maison)

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 :  
Canard: France/  
Bœuf : d'Hérens/Suisse  
Agneau: New Zeland/Irlande  
Saumon :Irlande/Norvège  
Veau :Suisse/Olandaise



# Desserts

<b>Tarte du jour</b>	<b>8.5-</b>
<b>Tiramisù maison au café</b>	<b>14.-</b>
<b>Crème brûlée à la vanille de Madagascar &amp; orange</b>	<b>14.-</b>
<b>Molleux au chocolat et boule de glaçé vanille</b>	<b>16.-</b>





# PIZZAS

## AU FEU DE BOIS

Restaurant  
**MAGRAPPÉ**  
Veysonnaz - Valais

### 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.-
<b>DEMOTEAM</b> (TOMATE, MOZZARELLA FIORDILATTE, SALAMI PIQUANT, LARDONS, PERSIL)	26.-

\*\*DEUX FRANCS PROVENANT DE LA VENTE DE CETTE PIZZA SERONT  
REVERSÉS POUR SOUTENIR LE GROUPE DEMOTEAM DE VEYSONNAZ\*\*



# PIZZAS

## AU FEU DE BOIS

Restaurant  
**MAGRAPPÉ**  
Veysonnaz - Valais

### LES CALZON

#### **NAPOLETANO**

25.-

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

#### **CLASSICO**

27.-

(MOZZARELLA FIORDILATTE, JAMBON CUIT ET SAUCE TOMATE)

### LA FOCACCIA

#### **ORIGAN**

10.-

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

### PIZZA SIGNATURE

#### **CARBONARA**

30.-

(MOZZARELLA FIORDILATTE, OEUFS, BACON, PARMESAN ET PECORINO ROMANO)

#### **MAGRAPPÉ**

27.-

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

#### **BOSCAIOLA**

27.-

(PROVOLA FUMÉ, CHAMPIGNONS DE PARIS, BACON, LAMELLES DE PARMIGIANO REGGIANO)

#### **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 ET COPEAUX DE PARMIGIANO REGGIANO)

#### **VALAISANNE**

29.-

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