



MENU

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.-

Salade Magrappé

24.-

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

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)

28.-

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

28.-

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

30.-

Croûte au fromage, jambon & œuf

29.-

Tartare & Burgers

Tartare de Bœuf Magrappé 180gr

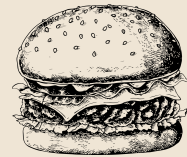
(Sauce maison, focaccia & frites)

Burger des Alpes & frites

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

42.-

32.-



Pierrades

Pierrade de Suprême de Poulet

38.-

Pierrade de Filet de Bœuf

49.-

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

Proposition du Chef

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.)

Pave de Truite Saumonée

40.-

(Pavé de Truite Saumonée, légumes de saison, frites, sauce Meunière)

Provenance :

Poulet: France/Suisse

Bœuf : Suisse/Allemande

Saumon : Irlande/ Norvège



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

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



28.- p.p.

Fondue aux champignons de bois (200gr p.p.)



32.- p.p.

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

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



47.- p.p.

*Supplément viande (200g)

25.-

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

Chicken nuggets & frites (7 pièces)

Pizza Baby Margherita

Pizza Baby Prosciutto

Portion de frites

Tagliatelle à la sauce tomate

Mini rösti fromage & jambon cuit



16.-

15.-

17.-

9.-

16.-

Desserts

Moelleux au chocolat avec boule de glace à la vanille

14.-

Tarte Tatin aux pommes avec boule de glace à la cannelle

14.-

Crème Brûlée à la vanille parfumé à l'orange

12.-

Tarte du jour maison

8.50.-

Glaces Mövenpick

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

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



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



PIZZAS

AU FEU DE BOIS



PIZZA CLASSIQUES

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



Nouveauté : Pizza d'automne



30.-

SOTTOBOSCO 	
(VELOUTÉ DE TOMATES JAUNES, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, CHAMPIGNONS DE BOIS , PERSIL , COPEAUX DE PECORINO ROMANO)	

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

28.-

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

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)



LA CHASSE



ENTRÉE

Velouté de courge « butternut », croûtons de pain et viande séchée



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.-

PÂTES

Tagliatelle aux chantarelles, fromage rapé, persil.



32.-



PLATS

Le traditionnel Civet de Cerf avec ses oignons grelots caramélisés, lardons, croûtons

34.-

Burger de Gibier, roquette, chouxrouge, Gruyère, mayonnaise à la truffe noir

34.-

Rack de Sanglier sur pierrade, spätzlis et garniture de chasse.

40.-

Le Médaillon de Chevreuil, sauce aux trois poivres, spätzlis maison et garniture de chasse.

46.-

Filet de Cerf, sur pierrade ,spätzlis et garniture de chasse.

49.-

FONDUE DU BRACONNIER

fondue

(MIN. 2PAX)

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

52.- P.P.

POUR 2 PERSONNES...

Selle de Chevreuil 700 gr

spätzlis , garniture de chasse, sauces de chasse

52.- P.P





Desserts

MENU



MOELLEUX AU CHOCOLAT AVEC BOULE DE GLACE
À LA VANILLE 14.-

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



CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE PARFUMÉ
À L'ORANGE 12.-

TARTE DU JOUR 8.50-

