



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 moment

Salade Magrappé

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

Tartare de Bœuf coupé au couteau 140gr



8.- / 12.-

10.- / 16.-

12.-

24.-

32.-

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 Valaisanne & Viande séchée (Fromage AOP et Viande séchée)

Rösti Biquette (Fromage de Chèvre chaud et jambon Cru du Valais)

Croûte au fromage, jambon & œuf

Croûte au fromage et bolets

28.-

28.-

30.-

30.-

29.-

30.-

Viandes & Burgers

Entrecôte de bœuf rassis & Sauce Béarnaise maison

(Servie avec légumes et frites)

Tartare de Bœuf coupé au couteau 180gr

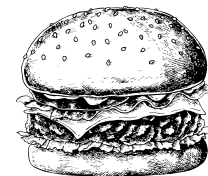
(Sauce maison, focaccia & frites)

Burger des Alpes & frites

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

Chicken burger croustillant & frites

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



48.-

42.-

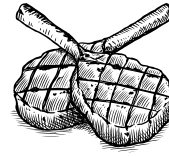
32.-

30.-



Pierrades

- Pierrade de suprême de poulet**
- Pierrade des Côtelettes d'Agneau**
- Pierrade de filet de Bœuf**



38.-
44.-
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 de Viande pour 2 personnes (Min. 2pax)

- Fondue au fromage du Valais** (200gr p.p.)
- Fondue à la tomate & pommes de terre** (200gr p.p.)
- Fondue au lard et à l'oignon** (200gr p.p.)
- *Supplément Truffe noir



28.- p.p.
30.- p.p.
32.- p.p.
6.-

- Fondue chinoise aux 3 viandes** (250g p.p.)
- (Bouillon de légumes, boeuf, poulet, bœuf mariné, assortiment de sauces maison et frites)

47.- p.p.

- Fondue Vigneronne aux 3 viandes** (250g p.p.)
- (Bouillon de vin rouge aromatisé aux épices, bœuf, poulet et bœuf mariné assortiment de sauces maison et frites)

49.- p.p.

- Fondue Mulligan** (250g p.p.)
- (Bouillon de vin rouge aromatisé aux épices, bœuf mariné, assortiment de sauces maison et frites)

50.- p.p.

- *Supplément viande (200g)

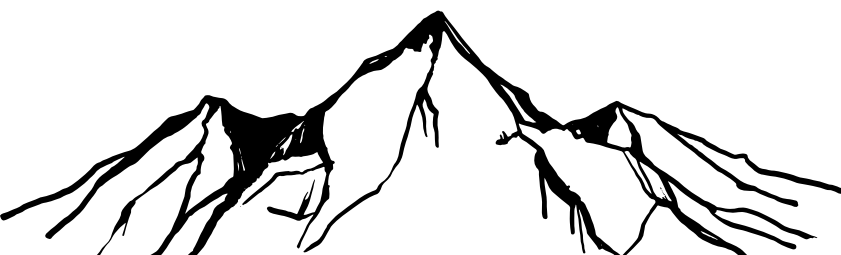
25.-

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

- Chicken nuggets & frites** (7 pièces)
- Pizza Baby** (Margherita ou Prosciutto)
- Portion de frites**
- Tagliatelle à la sauce tomate**
- Mini rösti fromage & jambon cuit**



16.-
15.-
9.-
16.-
20.-



Provenance :
 Bœuf : d'Hérens/Suisse
 Canard : France
 Saumon : Irlande et Norvège
 Veau : Suisse/Olandaise

PROPOSITION DU CHEF

Entrées



Salade Gourmandise aux Foie-Gras

(Bouquet de salade mêlée, pain brioche chaud, terrine de foie-gras et confit d'oignon rouge)

28.-

Velouté de Courge Musquée

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

18.-

Escargot à la bourguignonne

(Escargot poêlé 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 d'Écosse poêlé & sauces Hollandaise

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

40.-

Burger de Canard à la truffe noire d'hiver

(Burger de canard, roquette, mayo à la truffe noire d'hiver, chou 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 faites maison, sauce au beurre, lamelle de truffe noire, bolets)

38.-

POUR 2 PERSONNES (Min. 2 pax)

Macaronis du Chalet

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

29.- p.p.

Côte de bœuf Suisse (environ 1000g)

(Servi sur pierre, pomme frites, petite salade verte 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
Canard : France
Saumon : Irlande et Norvège
Veau : Suisse/Olandaise





Desserts

Tarte du jour 8.5-

Tiramisù maison au café 14.-

**Crème brûlée à la vanille de Madagascar
& orange** 14.-

**Molleux au chocolat et boule
de glace vanille** 16.-





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 NOIRES)	23.-
PROSCIUTTO & FUNGHI (TOMATE, MOZZARELLA FIORDILATTE, JAMBON CUIT, CHAMPIGNONS DE PARIS)	23.-
NAPOLI (TOMATE, MOZZARELLA FIORDILATTE, ANCHOIS, OLIVES NOIRES, CÂPRES ET BASILIC)	23.-
QUATTRO FORMAGGI (MOZZARELLA FIORDILATTE, GORGONZOLA, PARMESAN, PROVOLA FUMÉ)	26.-
PROVOLA E PEPE (TOMATE, MOZZARELLA FUMÉ, PECORINO ROMANO, POIVRE, BASILIC)	26.-
TONNO (TOMATE, MOZZARELLA FIORDILATTE, THON, OIGNONS, BASILIC)	27.-
DEMOTEAM (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



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.-

PIZZA SIGNATURE

CARBONARA

30.-

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

MAGRAPPÉ

27.-

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

SALSICCIA & FUNGHI

27.-

(PROVOLA FUMÉ, CHAMPIGNONS DE PARIS, SAUCISSE DE PORC FRAÎCHE AU FENOUIL, 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, OEUF, À LA SORTIE DU FOUR VIANDE SÉCHÉE DU VALAIS)