

# LA PASAY

RESTAURANT PANORAMIQUE

Bienvenue chez Emmanuelle et son équipe, un refuge gourmand au cœur des Alpes. Nous sommes fiers de vous offrir une expérience culinaire authentique, où la proximité, la durabilité et la saisonnalité sont les maîtres mots. Attachez vos ceintures pour un voyage gustatif, où chaque plat raconte une histoire de montagnes et de passion pour la cuisine.

Welcome to Emmanuelle and her team, a gourmet haven nestled in the heart of the majestic Swiss mountains. We take pride in offering you an authentic culinary experience, where proximity, sustainability, and seasonality are the guiding principles. Fasten your seatbelts for a gustatory journey where each dish tells a story of mountains and a passion for cuisine.

## À PARTAGER - TO SHARE

### LE PLAT VALAISAN - VALAIS PLATTER

Viande séchée du Valais IGP, Jambon cru du Valais IGP, Lard sec du Valais IGP, saucisse sèche, fromage à Raclette du Valais AOP, pain de seigle et beurre  
Dried meat IGP, cured ham IGP, cured bacon IGP, cured sausage, Valais cheese Raclette AOP, rye bread and butter

19.- / 33.-

### MALAKOFF - MALAKOFF CHEESY DUMPLINGS

3 pièces servies avec moutarde et cornichons / Supplément : 4.- la pièce  
Three dumplings served with mustard and pickle / Extra : 4.- per piece

17.-

## FRAÎCHEURS & LÉGÈRETÉ REFRESHING & LIGHT

### SALADINE - SIMPLE SALAD

Servie avec sa vinaigrette maison  
Served with its homemade vinaigrette

9.- / 16.-

### TOMME PANÉE PANKO AUX ÉPICES ET SALADINE PANKO CRUSTED CHEESE AND GREEN SALADE

Noisettes torréfiées, carotte, fenouil, pomme et épinards  
Roasted hazelnuts, carrot, fennel, apple and spinach

29.-

### L'INCONTOURNABLE SOUPE À L'ORTIE LA PASAY'S FAMOUS NETTLE SOUP

En plat servie avec fromage à Raclette du Valais AOP et pain de seigle  
Main dish served with Valais cheese Raclette AOP and rye bread

9.- / 19.-

### OEUF MOLLET, CHAMPIGNONS ET BACON GRILLÉS

SOFT-BOILED EGG, GRILLED MUSHROOMS  
AND BACON

14.-

### MALAKOFF AVEC SALADINE MALAKOFF CHEESY DUMPLINGS WITH SALAD

4 pièces-pieces

25.-

## POLENTAS DU CHALET OUR SPECIALTY POLENTAS

### FORESTIÈRE - FOREST-STYLE

Sauce aux champignons (bolets, morilles, champignons de paris)  
Mushroom sauce (porcini, morel, button mushroom)

29.-

### TESSINOISE - TICINO-STYLE

Saucisse Luganighe, réduction de vin rouge  
Luganighe sausage, red wine reduction

25.-

## RÖSTIS MAISON OUR HOME-MADE RÖSTIS

### LA PASAY

Pommes de terre, fromage à Raclette du Valais AOP, Jambon cru du Valais IGP, œuf au plat

Potatoes, Valais cheese Raclette AOP, cured ham IGP, fried egg

31.-

### GOURMANDISE DE LÉGUMES

Légumes d'hiver, crème acidulée aux herbes  
Winter vegetables, sour cream with herbs

26.-

## FONDUES AU FROMAGE CHEESE FONDUE

### NATURE° - THE ORIGINAL

29.-

### TOMATE - WITH TOMATOES

Servie avec des pommes de terre  
Served with potatoes

32.-

### MALLORIE°

A LA MOUTARDE ANCIENNE & THYM - MUSTARD & THYME

30.-

Mélange à fondue confectionné en collaboration avec la Fromagerie de Martigny

°Des pommes de terre peuvent être servies à la place du pain contre supplément de 2.-.

Potatoes can be served instead of bread at extra charge 2.-.

supplement of 2.-



Les mets proposés sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels de cuisine selon les critères du label « Fait Maison » établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food CH. The dishes on offer are made entirely on the premises from raw ingredients and traditional kitchen products in accordance with the «Fait Maison» label established by the Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, Semaine du Goût and Slow Food CH.

\* L'ingrédient ne répond pas aux exigences du Label «Fait Maison»

\* The dish does not fulfill the criteria of the label «Fait Maison»

# LA PASAY

RESTAURANT PANORAMIQUE

## LE COEUR DU FESTIN - MAINS

**RISOTTO CRÉMEUX AU CITRON, LÉGUMES ET  
CHIFFONADE DE JAMBON CRU DU VALAIS**  
*CREAMY LEMON RISOTTO WITH VEGETABLES AND VALAIS  
CURED HAM*  
25.-

**SUPRÊME DE POULET, SAUCE BRIOCHE**  
*CHICKEN SUPREME WITH BRIOCHE SAUCE*  
Servi avec petits légumes et à choix : pommes grenailles ou polenta  
*Served with side vegetables and a choice of fried new potatoes or polenta*  
36.-

**DÉLICE DE TARTARE DE BOEUF**  
*BEEF TARTARE*  
Vieux fromage du Valais, pignon de pin, pain grillé et petite salade  
*Old Valais cheese, pine nuts, toasted bread and small salad*  
39.-

**BOEUF FONDANT À LA BOURGUIGNONNE**  
*ULTIMATE BEEF BOURGUIGNON*  
Servi avec polenta  
*Served with polenta*  
39.-

## P'TIT LOUP - CHILDREN'S MENU JUSQU'À 10 ANS - UNTIL 10 YEARS OLD

**POLENTA TESSINOISE - TICINO-STYLE POLENTA**  
Saucisse Luganighe  
*Luganighe sausage*  
17.-



**COQUILLETTES À LA TOMATE**   
*PASTA WITH TOMATO*  
12.-

**COQUILLETTES NATURE**   
*PLAIN PASTA*  
9.-

**GRATIN DE COQUILLETTES, JAMBON ET GRUYÈRE**  
*GRATIN PASTA WITH HAM AND CHEESE*  
15.-

## DESSERTS LIQUIDES

**SWISS ROCK® COFFEE** - 7.-  
**LIMONCELLO** 2cl - 6.-  
**GENEPI** 2cl - 7.-  
**VIEILLE PRUNE** 2cl - 9.-  
**AMARETTO** 4cl - 7.-  
**BAILEYS** 4cl - 7.-

## NOTES SUCRÉES - SWEET NOTES

**TARTE AUX FRUITS DU MOMENT, GLACE VANILLE\***  
*FRUIT PIE OF THE MOMENT, VANILLA ICE CREAM*  
14.-

**PANNA COTTA SAVEUR DU MOMENT**  
*PANNA COTTA FLAVOR OF THE MOMENT*  
8.-

**PAVLOVA À LA MANDARINE**  
*CANDIED MANDARIN PAVLOVA*  
Servi avec double crème et Grand Marnier  
*Served with double cream and Grand Marnier*  
14.-

**AFOGATO**  
Glace vanille et espresso  
*Vanilla icecream and espresso*  
9.-

**CAKE AUX CAROTTES**  
*CARROT CAKE*  
6.-

**COOKIES AU CHOCOLAT SANS GLUTEN**  
*GLUTEN FREE CHOCOLATE COOKIES*  
5.-

## GLACES - ICECREAM I GELATI

**VANILLE, CHOCOLAT, CAFÉ, CANNELLE, POIRE,  
ABRICOT, CITRON**  
*VANILLA, CHOCOLATE, COFFEE, CINNAMON, PEAR, APRICOT,  
LEMON*  
4.50.- 1 boule / 8.- 2 boules / 11.50.- 3 boules  
4.50.- 1 scoop / 8.- 2 scoop / 11.50.- 3 scoop

**SORBET\* VALAISAN**  
*VALAIS SORBET\**  
Sorbet abricot et Abricotine® 43°  
*Apricot sorbet withe Apricot liquor*  
11.- 1 boule / 14.- 2 boules

**SORBET\* WILLIAMINE**  
*PEAR SORBET\**  
Sorbet poire et Williamine® 43°  
*Pear sorbet withe Pear liquor*  
11.- 1 boule / 14.- 2 boules

Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande de votre part.  
*If you have any allergies or intolerances, our staff will be happy to inform you about the ingredients used in our dishes upon request.*

**Nous travaillons uniquement avec de la viande, du poisson, des oeufs et des produits laitiers suisses.**  
*We work only with Swiss meat, fish, eggs, and dairy products.*

# LA PASAY

RESTAURANT PANORAMIQUE

## BOISSONS CHAUDES - HOT DRINKS

CAFÉ, EXPRESSO, RISTRETTO - <i>BLACK AMERICANO, ESPRESSO, RISTRETTO</i>	4.-
RENVERSÉ, CAPPUCCINO, LATTE MACHIATO - <i>WHITE AMERICANO, CAPPUCCINO, LATTE MACCHIATO</i>	5.-
LATTE VANILLE OU NOISETTE - <i>VANILLA OR HAZELNUT LATTE</i>	5.20
DOUBLE EXPRESSO	6.-
CAFÉ DÉCA	4.-
CHOCOLAT CHAUD (CLASSIQUE, NOIR, BLANC) - <i>HOT CHOCOLATE (CLASSIC, BLACK, WHITE)</i>	5.-
OVOMALTINE	5.-
JUS DE POMME CHAUD - <i>WARM APPLE JUICE</i>	6.-
VIN CHAUD - <i>MULLED WINE</i>	6.-
THÉS - COMPTOIR FRANÇAIS DU THÉ	4.20
<i>Darjeeling, Earl Grey, thé vert menthe, verveine, camomille, gunpowder, vert aux fruits rouges</i>	
<i>Darjeeling, Earl Grey, green tea with mint, verbena, chamomile, gunpowder green tea, green with red berries</i>	
CAFÉ VIENNOIS - <i>VIENNESE COFFEE</i>	6.-
CHOCOLAT VIENNOIS - <i>VIENNESE HOT CHOCOLATE</i>	6.-
CAFÉ MOCHA - <i>MOCHA COFFEE</i>	6.-
SWISS ROCK® COFFEE	7.-
CHOCOLAT CHAUD OU CAFÉ ARROSÉ® - <i>BOOZY HOT CHOCOLATE OR COFFEE</i>	8.50
SUPPLÉMENT BOISSON AVEC LAIT D'AVOINE	+1.-

## MINÉRALES - SOFT DRINKS

	2dl	2,5dl	3dl	5dl	7,5dl
VALSER PLATE - <i>VALSER MINERAL WATER, STILL</i>				5.-	7.50.-
VALSER GAZEUSE - <i>VALSER MINERAL WATER, SPARKLING</i>				5.-	7.50.-
FANTA				5.50	
SPRITE			4.50	5.50	
FUSETEA CITRON - <i>ICE TEA LEMON</i>			4.50	5.50	
FUSETEA PÊCHE - <i>ICE TEA PEACH</i>				5.50	
GRAPEFRUIT			4.50	5.50	
ETANCHE SOIF			4.50	5.50	
RIVELLA ROUGE/BLEU - <i>RIVELLA, RED/BLUE</i>				5.50	
JUS DE POMME RAMSEIER - <i>APPLE JUICE</i>				5.50	
SCHORLE RAMSEIER - <i>APPLE JUICE</i>				5.50	
ÎRIS JUS DE POMME/FRAISE/ABRICOT - <i>ÎRIS APPLE JUICE / STRAWBERRY / APRICOT</i>	5.50				
URBAN BIO KOMBUCHA GINGEMBRE (3.3 DL)			5.50		
JUS D'ORANGÉ - <i>ORANGE JUICE (3.3 DL)</i>			5.-		
COCA-COLA			4.50	5.50	
COCA-COLA ZÉRO			4.50	5.50	
SANBITTÈR (1 DL)	4.50				
SCHWEPPES TONIC	5.50				

## BIÈRES - BEERS

	2,5dl	3,3dl	3,75dl	5dl
VALAISANNE LAGER, PRESSION - <i>ON TAP</i>	5.-			8.-
MONT GELÉ, PRESSION - <i>ON TAP</i>	5.-			8.-
KRONENBOURG 1664 BLANCHE, PRESSION - <i>ON TAP</i>	6.-			9.-
DR GAB'S CIDRE, BOUTEILLE - <i>BOTTLED</i>		8.-		
L'ÉCHAPPÉE, BELGIAN ALE, WHITE FRONTIER, BOUTEILLE - <i>BOTTLED</i>			8.-	
L'ÉLÉGANTE, LAGER, WHITE FRONTIER, BOUTEILLE - <i>BOTTLED</i>			8.-	
FELDSCHLÖSSEN SANS ALCOOL, BOUTEILLE - <i>BOTTLED</i>		6.-		

## VINS BLANCS - WHITE WINES (AOC VALAIS)

	1dl	3,75dl	5dl	7,5dl	15 dl
FENDANT DE LEYTRON, ORSAT	5.-		23.-		
DAME DE SION FENDANT, LES FILS DE CHARLES FAVRE		19.-		36.-	
JOHANNISBERG, RAVANEY, DOMAINE ROUVINEZ	6.80			46.-	
PAÏËN/HEIDA, DOMAINE LA RODELINE, BIO				58.-	
NEZ NOIR BLANC, DOMAINE ROUVINEZ, BIO	7.-			50.-	
ASSEMBLAGE - HEIDA, ARVINE, JOHANNISBERG ET MUSCAT					
PETITE ARVINE, DOMAINE LA RODELINE, BIO	8.50			60.-	115.-

## VINS ROSÉS - ROSÉ WINES (AOC VALAIS)

	1dl	3,75dl	5dl	7,5dl	
LA MARAUDE, ROSÉ, DOMINIQUE PASSAQUAY	6.00			42.-	

## VINS ROUGES - RED WINES (AOC VALAIS)

	1dl	3,75dl	5dl	7,5dl	15 dl
GAMAY DE FULLY, ORSAT	5.-		23.-		
TERRA COTTA, PINOT NOIR, BONVIN LES DOMAINES 1858	6.-			42.-	76.-
CORNALIN, PRIMUS CLASSICUS, ORSAT	6.50		31.-		
NEZ NOIR, DOMAINE ROUVINEZ, BIO		28.-		50.-	86.-
ASSEMBLAGE - MERLOT, GAMARET ET SYRAH					
SYRAH, DANIEL MAGLIOCCO & FILS, BIO				62.-	
MERLOT, CAVE ARDEVAZ		27.-		54.-	
HUMAGNE ROUGE, DÉFAYES & CRETENAND				53.-	104.-
NOIR DÉSIR, DOMAINE LA RODELINE, BIO	8.-		37.-	55.-	108.-
ASSEMBLAGE - SYRAH, CORNALIN, GAMAY, GALOTTA					
«P»INO AOC VALAIS BARRIQUE, ZERMATTEN				90.-	

## CHAMPAGNE/MOUSSEUX

	1dl	3,75dl	5dl	7,5dl	15 dl
CHAMPAGNE DEUTZ BRUT CLASSIC		56.-		110.-	
PROSECCO	5.-			35.-	

## COCKTAILS

APEROL SPRITZ				14.-	
MARITO SODA				12.-	
AMARETTO SOUR				14.-	
LONG DRINK (ALPINE VIBES : VODKA, GIN, MEXALP)				14.-	

## APÉRITIFS/DIGESTIFS - SPIRITS

	2cl	4cl
DISTILLERIE MORAND : ABRICOTINE® 43° - WILLIAMINE® 43° APRICOT LIQUOR - PEAR LIQUOR	7.-	13.-
DISTILLERIE MORAND : DOUCE DE® ABRICOT 30° - DOUCE DE® WILLIAMINE® 30° - DOUCE DE® COING 30°	7.-	13.-
APRICOT SWEET LIQUOR - PEAR SWEET LIQUOR - QUINCE SWEET LIQUOR		
DISTILLERIE MORAND : ABRICOT SUR FRUIT - FRAMBOISE SUR FRUIT - WILLIAMINE SUR FRUIT	7.-	13.-
FRUIT-INFUSED APRICOT LIQUOR - FRUIT-INFUSED RASPBERRY LIQUOR - FRUIT-INFUSED PEAR LIQUOR		
DISTILLERIE MORAND : GENEPI DES ALPES, HIERBA® DES ALPES	7.-	13.-
GRAPPA AMARONE	9.-	18.-
AMARETTO	6.-	12.-
BAILEYS	7.-	13.-
VIELLE PRUNE MORIN PÈRE & FILS	7.-	13.-
CALVALAIS	7.-	
LIMONCELLO	6.-	11.-
PASTIS		7.-

