

LA PASAY

RESTAURANT PANORAMIQUE

Bienvvenue chez Emmanuelle et Michaël, 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 Michaël's, 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.- / 32.-

MALAKOFF - MALAKOFF CHEESY DUMPLINGS

3 pièces servies avec moutarde et cornichons / Supplément : 4 CHF la pièce
Three dumplings served with mustard and pickle / Extra : 4 CHF per piece
16.-

SALADES ET SOUPES SALADS AND SOUPS

SALADINE - SIMPLE SALAD

Servie avec sa vinaigrette maison
Served with its homemade vinaigrette

8.50 / 15.-

TOMME DE BRUSON PANÉE ET SALADINE

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

29.-

L'INCONTOURNABLE SOUPE À L'ORTIE

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.-

BUDDHA BOWL

Quinoa, épinards, pois chiche*, jardinière de légumes de saison
Quinoa, spinach, chickpeas*, seasonal vegetable mix

17.- / 25.-

FONDUES AU FROMAGE

NATURE - THE ORIGINAL

26.-

TOMATE - WITH TOMATOES

Servie avec des pommes de terre
Served with potatoes

29.-

AIL DES OURS - WITH WILD GARLIC

27.-

Flambage avec oeuf et kirch 5.-
Buckling with egg and kirch 5.-

Allergie au gluten : des pommes de terres peuvent être servies à la place du pain contre supplément de 2.-

Gluten allergy: potatoes can be served instead of bread for an additional 2.-

POLENTAS DU CHALET OUR SPECIALTY POLENTAS

FORESTIÈRE - FOREST-STYLE

Sauce aux champignons
mushroom sauce

25.-

TESSINOISE - TICINO-STYLE

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

24.-



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»

Prix en CHF TTC - Price in CHF incl tax

LA PASAY

RESTAURANT PANORAMIQUE

RÖSTIS MAISON OUR HOME-MADE RÖSTIS

LA PASAY

Fromage à Raclette du Valais AOP, Jambon cru du Valais IGP, œuf au plat
Valais cheese Raclette AOP, cured ham IGP, fried egg

28.-

SIX BLANC

Fromage de chèvre et chorizo Suisse
Goat cheese and chorizo from Swiss

24.-

PLATS - MAINS

BOUILLI DE BOEUF - BEEF BOILED

Os à moelle et vinaigrette maison
Marrow bones and home made vinaigrette

37.-

BALLOTINE DE POULET À LA SAUGE POULTRY BALLOTINE WITH SAGE

Sauce à la crème émulsionnée
Emulsified cream sauce

32.-

PORC BELLY LAQUÉ AU MIEL HONEY-GLAZED PORK BELLY

35.-

GRATINÉ DE LÉGUMES D'HIVER

GRATIN OF WINTER VEGETABLES

Avec purée de courge, champignons et œuf parfait
With pumpkin puree, mushrooms and perfectly cooked egg

28.-

**Nos viandes sont servies avec petits légumes et à choix:
pommes grenailles rissolées, polenta gratinée**

*All of our meat dishes are served with side vegetables and
a choice of fried new potatoes, scraped polenta*

P'TIT LOUP - CHILDREN'S MENU

JUSQU'À 10 ANS - UNTIL 10 YEARS OLD

BOULETTES DE BOEUF MEATBALLS

Servies avec polenta et sauce tomate
Served with polenta and tomato sauce

15.-

ORECHIETTE À LA TOMATE ORECHIETTE WITH TOMATO

12.-

ORECHIETTE NATURE

10.-

DESSERTS

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

12.-

MOELLEUX AU CHOCOLAT CHOCOLATE FONDANT

Au cœur coulant de poire et crème anglaise
With pear and custard flowing heart

15.-

PAVLOVA À LA POMME CONFITE CANDIED APPLE PAVLOVA

Servie avec double crème et caramel
Served with double cream and caramel

14.-

GLACES

SORBET* VALAISAN VALAIS SORBET*

Sorbet abricot et Abricotine® 43°
Apricot sorbet with the Apricot liquor

10.- 1 boule / 13.- 2 boules

SORBET* WILLIAMINE PEAR SORBET*

Sorbet poire et Williamine® 43°
Pear sorbet with the Pear liquor

10.- 1 boule / 13.- 2 boules

GLACES* ICE CREAM*

Vanille, chocolat, sorbet poire, sorbet abricot
Vanilla, chocolate, pear sorbet, apricot sorbet

4.- 1 boule

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.

Origine des viandes / Origin of the meats
Boeuf : Suisse / Beef : Switzerland Volaille : Suisse / Poultry : Switzerland
Porc : Suisse / Pork : Switzerland

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>	4.60
LATTE VANILLE OU NOISETTE - <i>VANILLA OR HAZELNUT LATTE</i>	5.20
DOUBLE EXPRESSO	6.-
CHOCOLAT CHAUD (CLASSIQUE, NOIR, BLANC) - <i>HOT CHOCOLATE (CLASSIC, BLACK, WHITE)</i>	4.60
OVOMALTINE	4.60
THÉS - COMPTOIR FRANÇAIS DU THÉ	4.-
<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, CHOCOLAT VIENNOIS - <i>VIENNESE COFFEE, VIENNESE HOT CHOCOLATE</i>	6.-
CAFÉ MOCHA - <i>MOCHA COFFEE</i>	6.-
VIN CHAUD - <i>MULLED WINE</i>	6.-
SWISS ROCK® COFFEE	7.-
CHOCOLAT CHAUD LIQUEUR DE WILLIAMINE® 43° - <i>BOOZY HOT CHOCOLATE</i>	8.-
JUS DE POMME CHAUD - <i>WARM APPLE JUICE</i>	6.-

MINÉRALES - SOFT DRINKS

	2dl	2,5dl	3dl	5dl	1l
VALSER PLATE - <i>VALSER MINERAL WATER, STILL</i>				5.-	10.-
VALSER GAZEUSE - <i>VALSER MINERAL WATER, SPARKLING</i>				5.-	10.-
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	
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	
IRIS JUS DE POMME/FRAISE/ABRICOT - <i>IRIS APPLE JUICE / STRAWBERRY / APRICOT</i>	5.50				
URBAN BIO KOMBUCHA GINGEMBRE (3.3 DL)			5.50		
JUS D'ORANGE - <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	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.-
CARDINAL BLANCHE, PRESSION - <i>ON TAP</i>	6.-			9.-
VALAISANNE WHITE IPA, BOUTEILLE - <i>BOTTLED</i>		6.50		
L'ÉCHAPPÉE - L'ORIGINALE, BOUTEILLE - <i>BOTTLED</i>			8.-	
FELDSCHLÖSSEN SANS ALCOOL, BOUTEILLE - <i>BOTTLED</i>		6.-		
DR GAB'S CIDRE RUSE CRAFTY, BOUTEILLE - <i>BOTTLED</i>		8.-		
GRAND-ST-BERNARD, BALANCE (AMBRÉ) OU AMY (BRUNE), BOUTEILLE - <i>BOTTLED</i>		8.-		

VINS BLANCS - WHITE WINES (AOC VALAIS)

	1dl	3,75dl	5dl	7,5dl	15 dl
FENDANT DE LEYTRON, ORSAT	4.50	21.-			
DAME DE SION FENDANT, LES FILS DE CHARLES FAVRE		19.-		36.-	
JOHANNISBERG, DANIEL MAGLIOCCO & FILS, BIO	6.50			44.-	
MONBLANC, ASSEMBLAGE BLANC, DÉFAYES & CRETENAND	8.-			52.-	
PETITE ARVINE, DOMAINE LA RODELINE, BIO	8.50			59.-	116.-

VINS ROSÉS - ROSÉ WINES (AOC VALAIS)

	1dl	3,75dl	5dl	7,5dl	
LA MARAUDE, ROSÉ, DOMINIQUE PASSAQUAY	5.50			37.-	
NEZ NOIR ROSE, DOMAINES ROUVINEZ, BIO				42.-	

VINS ROUGES - RED WINES (AOC VALAIS)

	1dl	3,75dl	5dl	7,5dl	15 dl
GAMAY DE FULLY, ORSAT	4.50		21.-		
GAMAY PRIMUS CLASSICUS, ORSAT				36.-	
TERRA COTTA, PINOT NOIR, BONVIN LES DOMAINES 1858	6.-			42.-	76.-
CORNALIN, PRIMUS CLASSICUS, ORSAT	6.50		31.-		
NEZ NOIR, ASSEMBLAGE ROUGE BARRIQUE BIO, DOMAINES ROUVINEZ		22.-		42.-	
SYRAH, DANIEL MAGLIOCCO & FILS, BIO				62.-	
MERLOT HURLEVENT, LES FILS DE CHARLES FAVRE				46.-	
MERLOT, CAVE ARDEVAZ		27.-			
HUMAGNE ROUGE, DÉFAYES & CRETENAND				53.-	104.-
NOIR DÉSIR, ASSEMBLAGE ROUGE, DOMAINE LA RODELINE, BIO	8.-			55.-	108.-
MAZARINE, ASSEMBLAGE ROUGE, CAVE ARDEVAZ (70CL)				43.-	

CHAMPAGNE

		3,75dl	5dl	7,5dl	15 dl
CHAMPAGNE DEUTZ BRUT CLASSIC		56.-		110.-	
BRUT DU VALAIS MILÉSIMÉ AOC VALAIS, CAVE DU TUNNEL				71.-	

COCKTAILS

APEROL SPRITZ				12.-	
ABRICOT SPRITZ				12.-	
HUGO				12.-	
THÉ FROID VALAISAN				12.-	
LONG DRINKS				12.-	

SPIRITEUX - SPIRITS

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

