

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.

EN SOLO OU EN GROUPE TO ENJOY ON YOUR OWN OR 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
20.- / 35.-

L'AGITÉ DU BOCAL - MAD JAR DELIGHT

Terrine de lièvre aux bourgeons de sapin (120gr), chutney d'oignons, pain grillé
Hare terrine flavored with spruce shoots (120gr), onion chutney, toasted bread
18.-

SALADE & CO

SALADINE - SIMPLE SALAD

Vinaigrette maison, mélange de graines torrifiées
Homemade vinaigrette, mixed seeds
9.- / 16.-

TOMME CROUSTILLANTE AUX HERBES

CRUSTED CHEESE WITH HERBS

Saladine, mélanges de graines torrifiées, pommes croquantes, crudités
Salad, mix of roasted seeds, apple, mixed of vegetables
29.-

SOUPE DU JOUR

SOUP OF THE DAY

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.-

CROUSTI'BOIS

Feuilletage* croustillant et doré garni de champignons gourmands
Mushroom puff pastry
18.- / avec supplément de lard grillé +3.-

CROQUE-MOI

PORK CROQUE-MONSIEUR

Effiloché de porc, pain aux céréales, fromage à Raclette du Valais AOC, mayonnaise à l'ail noir, pickels et saladine
Pulled pork, cereal bread, Valais cheese Raclette AOP, black garlic mayonnaise, pickles and salad
26.-

POLENTAS DU CHALET OUR SPECIALTY POLENTAS

FORESTIÈRE - FOREST-STYLE

Sauce aux champignons (bolets, morilles, champignons de paris, pleurotes)
Mushroom sauce (porcini, morel, button mushroom, oyster 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
32.-
sur demande l'œuf, le fromage, le jambon sont en option
on demand egg, cheese, ham are optional

LE COMBIN

Crème acidulée, oignons caramélisés et lardons
soured cream, caramelised onions, diced bacon

26.- / avec un œuf au plat +2.- / with a fried egg +2.-

FESTIVAL DE LA FONDUE CHEESE FONDUE FESTIVAL

Un délicieux mélange à fondue des Alpes suisses proposé par la Fromagerie de Martigny ! 230gr./personne

NATURE° - THE ORIGINAL

29.-

BREBIS & VACHE° - SHEEP AND COW CHEESE

35.-

TOMATE - WITH TOMATOES

32.-

Servie avec des pommes de terre - Served with potatoes

A LA MOUTARDE ANCIENNE° - MUSTARD

31.-

QUI PIQUE° - SPICY

31.-

°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.-



Nous travaillons uniquement avec de la viande, du poisson, des oeufs et des produits laitiers suisses. Les mets proposés sur cette carte sont faits maison selon les critères du Label Fait Maison, à l'exception des bouillons, de la pâte feuilletée et des glaces.

We work exclusively with Swiss meat, fish, eggs and dairy products, and all the dishes on this menu are homemade to Label Fait Maison standards, with the exception of ice cream, puff pastry and broth.

* 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

HACHIS PARMENTIER* DE JOUE DE BOEUF

*BEEF CHEEK SHEPHERD'S PIE**
36.-

nos nouveautés!

DEMI-COQUELET AU PANIER

HALF CRISPY FRIED SPRING CHICKEN

Servi avec petits légumes et à choix : pommes grenailles ou polenta
Served with side vegetables and a choice of fried new potatoes or polenta
35.-

GOURMANDISE DE LÉGUMES

GRATIN OF VEGETABLES

Oeuf parfait, légumes grillés, courges, lentilles, quinoa, sauce champignons
Perfectly cooked egg, grilled vegetables, butternut, lentil, quinoa, mushroom sauce

29.-

DÉLICE DE TARTARE DE BOEUF (180GR)

BEEF TARTARE (180GR)

servi avec du pain grillé et une saladine
served with toasted bread and salad

39.-

P'TIT LOUP - CHILDREN'S MENU

JUSQU'À 10 ANS - UNTIL 10 YEARS OLD

HACHIS PARMENTIER DE JOUE DE BOEUF

BEEF CHEEK SHEPHERD'S PIE

17.-

COQUILLETTE À LA TOMATE

PASTA WITH TOMATO

12.-

COQUILLETTE NATURE

PLAIN PASTA

9.-

POMMES DE TERRE FRITES

FRIED POTATOES

9.-

DESSERTS LIQUIDES

LIQUID DESSERTS

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.-

CAFÉ GOURMAND

COFFEE WITH ASSORTED MINI DESSERTS

15.-

CAKE AUX CAROTTES

CARROT CAKE

7.-

BRIOCHE PERDUE, GLACE VANILLE* ET CARMEL

BEURRE SALÉ

FRENCH BRIOCHE TOAST WITH VANILLA ICE CREAM AND*

SALTED BUTTER CARAMEL

15.-

COOKIE AU CHOCOLAT SANS GLUTEN

GLUTEN FREE CHOCOLATE COOKIE

5.-

GLACES* - ICE CREAM

I GELATI SWISS MADE

VANILLE, CHOCOLAT, CAFÉ, CANNELLE, POIRE, ABRICOT, CITRON, FRAISE, FRAMBOISE, HERBES DES ALPES

VANILLA, CHOCOLATE, COFFEE, CINNAMON, PEAR, APRICOT, LEMON, STRAWBERRY, RASPBERRY, ALPINE HERBS

4.50.- 1 boule / 1 scoop, 8.- 2 boules / 2 scoops, 11.50.- 3 boules / 3 scoops

Supplément chantilly maison 1.50.- / Extra homemade whipped cream 1.50.-

SORBET* VALAISAN

VALAIS SORBET*

Sorbet abricot et Abricotine® 43°

Apricot sorbet with Apricot liquor

11.- 1 boule / 1 scoop / 14.- 2 boules / 2 scoops

SORBET* WILLIAMINE

PEAR SORBET*

Sorbet poire et Williamine® 43°

Pear sorbet with Pear liquor

11.- 1 boule / 1 scoop / 14.- 2 boules / 2 scoops

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.

Prix en CHF TTC - Price in CHF incl tax

LA PASAY

RESTAURANT PANORAMIQUE

BOISSONS CHAUDES - HOT DRINKS

CAFÉ, EXPRESSO, RISTRETTO - <i>BLACK AMERICANO, ESPRESSO, RISTRETTO</i>	4.-
RENVERSÉ, CAPPUCINO, LATTE MACHIATO - <i>WHITE AMERICANO, CAPPUCINO, 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 MAISON ROUGE- <i>RED HOME MADE MULLED WINE</i>	6.-
VIN CHAUD ARROSÉ- <i>BOOZY MULLED WINE</i>	8.-
THÉS - COMPTOIR FRANÇAIS DU THÉ	4.20
<small>Darjeeling, Earl Grey, thé vert menthe, verveine, camomille, gunpowder, vert aux fruits rouges</small>	
<small>Darjeeling, Earl Grey, green tea with mint, verbena, chamomile, gunpowder green tea, green with red berries</small>	
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 WILLIAMINE OU ABRICOTINE	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	
COCA-COLA			4.50	5.50	
COCA-COLA ZÉRO			4.50	5.50	
SANBITTÈR (1 DL)	4.50				
SCHWEPES TONIC	5.50				
RED BULL (ORIGINAL/LIGHT)	6.-				

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> <small>Blonde non filtrée spécialement brassée pour nous !</small>	5.-			8.-
KRONENBOURG 1664 BLANCHE, PRESSION - <i>ON TAP</i>	6.-			9.-
DR GAB'S CIDRE, BOUTEILLE - <i>BOTTLED</i> <small>Artisanal 100% jus de chez nos amis vaudois</small>		8.-		
L'ÉCHAPPÉE, BELGIAN ALE, ROUVINEZ, BOUTEILLE - <i>BOTTLED</i>			8.-	
L'ÉLÉGANTE, LAGER, ROUVINEZ, BOUTEILLE - <i>BOTTLED</i>			8.-	
AMOR FATI, IPA, WHITE FRONTIER, BOUTEILLE - <i>BOTTLED</i>		8.-		
SANS ALCOOL				
FELDSCHLOSSCHEN		7.-		
DR GAB'S PLACEBO		7.-		

APERITIFS

	1dl	7,5dl
PROSECCO	5.50	38.-
APEROL SPRITZ		14.-
MARITO SODA		12.-
LONG DRINK (ALPINE VIBES : VODKA, GIN, MEXALP)		14.-

LA PASAY

RESTAURANT PANORAMIQUE

VINS BLANCS - WHITE WINES (AOC VALAIS)

	1dl	3,75dl	5dl	7,5dl	15 dl
FENDANT DE LEYTRON, ORSAT LÉGER & SEC POUR L'APERO	5.-		23.-		
DAME DE SION FENDANT, LES FILS DE CHARLES FAVRE TRÈS FRAIS & FLORAL		19.-		36.-	
JOHANNISBERG, RAVANEY, DOMAINE ROUVINEZ TENDRE & CHALEUREUX	6.80			46.-	
PETITE ARVINE, DOMAINE LA RODELINE, BIO SÈCHE & NOTES EXOTIQUES	8.50			60.-	115.-
CHARDONNAY PRIMUS CLASSICUS, ORSAT ROND & PUISSANT	6.50			42.-	
PAÏEN/HEIDA, DOMAINE LA RODELINE, BIO VIF, FRIAND & STRUCTURÉ				58.-	
NEZ NOIR BLANC, DOMAINE ROUVINEZ, BIO TRÈS AROMATIQUE				50.-	
Assemblage - Heida, Arvine, Johannisberg, Muscat					
FAVI SWEET, LES FILS DE CHARLES FAVRE DOUX				42.-	
Assemblage - Amigne, Marsanne et Pinot Gris					

VINS ROSÉS - ROSÉ WINES (AOC VALAIS)

	1dl	3,75dl	5dl	7,5dl	
LA ROSÉE, DOMAINE LA RODELINE	6.-			43.-	

VINS ROUGES - RED WINES (AOC VALAIS)

	1dl	3,75dl	5dl	7,5dl	15 dl
GAMAY DE FULLY, ORSAT GOULEYANT & LÉGER	5.-		23.-		
TERRA COTTA, PINOT NOIR, BONVIN ÉLÉGANTE & SOYEUX	6.-			42.-	76.-
«P»INO AOC VALAIS BARRIQUE, ZERMATTEN BOISÉ & STRUCTURÉ				90.-	
PINOT NOIR, ZERMATTEN FRUITE ET DÉLICAT				50.-	
CORNALIN, PRIMUS CLASSICUS, ORSAT ROND & ÉPICÉ	6.50		31.-		
NOIR DÉSIR, DOMAINE LA RODELINE, BIO FRIAND & STRUCTURÉ	8.-		37.-	55.-	108.-
Assemblage - Syrah, Cornalin, Gamay					
NEZ NOIR, DOMAINE ROUVINEZ, BIO INTENSE & AROMATIQUE		28.-		50.-	86.-
Assemblage - Merlot, Gamaret, Syrah					
SYRAH, DANIEL MAGLIOCCO & FILS, BIO POIVRÉ ET PUISSANT				62.-	
GAMARET, CAVE DU BONHEUR CÉPAGE SUISSE RICHE & TANNIQUE				61.-	
MERLOT, CAVE ARDEVAZ SOUPLE & FRUITÉ		27.-		54.-	
MERLOT HURLEVENT, LES FILS DE CHARLES FAVRE CHALEUREUX ET ÉQUILIBRÉ				52.-	
HUMAGNE ROUGE, DÉFAYES & CRETENAND SOUPLE & TANINS FONDUS				53.-	104.-

APÉRITIFS/DIGESTIFS - SPIRITS

		2cl	4cl
DISTILLERIE MORAND : ABRICOTINE® AOP 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 : GENEPI DES ALPES		7.-	13.-
GRAPPA AMARONE		9.-	18.-
SUZE		6.-	11.-
AMARETTO			7.-
BAILEYS			7.-
VIEILLE PRUNE MORIN PÈRE & FILS		7.-	13.-
CALVALAIS		7.-	13.-
ALPINE VIBES : VODKA, GIN, MEXALP		12.-	
LIMONCELLO		6.-	11.-
PASTIS			7.-


MORAND
 1889
 DISTILLATEUR - MARTIGNY
 WWW.MORAND.CH


**SAVEURS
D'ALTITUDE**