

# LA PASAY

RESTAURANT PANORAMIQUE

*Bienvenue 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

**«CROQUETAS» VALAISANNE ET POIVRONNADE**  
**LOCAL «CROQUETAS» WITH CURED MEAT AND PEPPER COMPOTE**  
4 pièces / Supplément : 4 CHF la pièce  
4 pieces / Extra : 4 CHF per piece  
**19.-**

**SÉRAC DE MONTAGNE DE LA FROMAGERIE D'ETIEZ**  
**LOCAL SERAC CHEESE**  
Huile d'olive, tomates colorées et pain grillé  
Olive oil, colored tomatoes and toast  
  
**17.-**

**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.-**


## SALADES ET SOUPE SALADS AND SOUP

**SALADINE**  
**SIMPLE SALAD**  
  
Servie avec sa vinaigrette maison  
Served with its homemade vinaigrette  
**9.- / 15.-**

**TOMME PANÉE AU PANKO ET ROMARIN**  
**CRUMBED SOFT CHEESE WITH PANKO AND ROSEMARY**  
  
Saladine et crudités  
Mixed salad  
**29.-**

**VELOUTÉ FORESTIER**  
**ROASTED MUSHROOM SOUP**  
  
Champignons de Paris et pain grillé  
En plat servi avec fromage à Raclette du Valais AOP  
Grilled button mushrooms and toast  
Main dish served with Valais cheese Raclette AOP  
**10.- / 19.-**

## RÖSTIS MAISON 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  
**29.-**


**2163**  
  
Filet de truite fumée à la Pasay à 2163m d'altitude,  
crème acidulée aux agrumes  
Home-made smoked trout fillet, sour citrus cream  
**29.-**

## PLATS MAINS

**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  
**38.-**

**FILETS DE PERCHE DE LOË, BEURRE PERSILLÉ**  
**PERCHE FILETS MEUNIERE FROM LOË**  
Servi avec risotto ou pommes grenailles  
100% Valaisans, élevée dans une eau de montagne pure  
Served with risotto or fried potatoes  
100% Valaisan, farmed in pure mountain water  
**44.-**

**GOURMANDISE DE LÉGUMES ET OEUF PARFAIT**  
**GRATIN OF VEGETABLES AND PERFECTLY COOKED EGG**  
  
Légumes grillés, caviar d'aubergine, crème acidulée aux agrumes  
Grilled vegetables, eggplant puree, sour citrus cream  
**28.-**

**TAGLIATA SANTÉ DES ALPES**  
**FITNESS BEEF TAGLIATA**  
  
Tranches de boeuf grillées, roquette, noix, tomates mixtes et pommes grenailles  
Plat diététique - Pauvre en graisse, riche en protéine et glucide - 600kcal  
Sliced of beef, arugula, nuts, mix of tomatoes and potatoes  
Low in fat, high in protein and carbohydrates - 600 kcal  
**40.-**



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

## FONDUES AU FROMAGE

### CHEESE FONDUE

**NATURE - THE ORIGINAL**   
27.-

**TOMATE - WITH TOMATOES**   
Servie avec des pommes de terre  
*Served with potatoes*  
29.-

**AIL DES OURS - WITH WILD GARLIC**   
28.-

**Flambage avec oeuf et kirch 5.-**  
***Buckling with egg and kirch 5.-***  
Mélange à fondue fourni par / *fondue mix made by* : La fromagerie de Martigny  
Allergie au gluten : des pommes de terre 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.-*

## P'TIT LOUP

### CHILDREN'S MENU

JUSQU'À 10 ANS - UNTIL 10 YEARS OLD

**FILETS DE PERCHE DE LOË MEUNIÈRE**  
***PERCHE FILETS MEUNIERE FROM LOË***  
Servis avec risotto, pommes grenailles ou pâtes  
*Served with risotto, fried potatoes or pasta*  
16.-

**GRATIN DE CORNETTES, JAMBON ET GRUYÈRE**  
***GRATIN OF PASTA, HAM AND CHEESE***  
14.-

**CORNETTES NATURES**   
***PASTA WITH BUTTER***  
9.-

## DESSERTS

**TARTE AUX FRUITS DU MOMENT, GLACE VANILLE\***  
***FRUIT PIE OF THE MOMENT, VANILLA ICE CREAM\****  
12.-

**MOUSSE AU CITRON ET SPECULOS**   
***LEMON MOUSSE AND SPECULOS***  
10.-  
En mini à 6.-  
*Small portion 6.-*

**PAVLOVA À LA FRAISE**   
***STRAWBERRY PAVLOVA***  
Double crème et coulis à la liqueur sur fruit Morand  
*Double cream and liquor of fruit Morand coulis*  
14.-

## GLACES ICE CREAM

**GLACES\***  
***ICE CREAM\****  
Vanille, chocolat, sorbet poire, sorbet abricot  
*Vanilla, chocolate, pear sorbet, apricot sorbet*  
4.- 1 boule

**SORBET\* VALAISAN**   
***VALAIS SORBET\****   
Sorbet abricot et Abricotine® 43°  
*Apricot sorbet with Apricot liquor*  
10.- 1 boule / 13.- 2 boules

**SORBET\* WILLIAMINE**   
***PEAR SORBET\****   
Sorbet poire et Williamine® 43°  
*Pear sorbet with Pear liquor*  
10.- 1 boule / 13.- 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.***

## 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.-
Darjeeling, Earl Grey, thé vert menthe, verveine, camomille, gunpowder, vert aux fruits rouges	
<i>Darjeeling, Earl Grey, green tea with mint, verbena, chamomile, gunpowder green tea, green with red berries</i>	
SWISS ROCK® COFFEE	7.-

## 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				5.50	
FUSETEA CITRON - <i>ICE TEA LEMON</i>				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	
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'ORANGE - <i>ORANGE JUICE (3.3 DL)</i>			5.-		
COCA-COLA				5.50	
COCA-COLA ZÉRO				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 GELE, 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.-		

## 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.-	
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 PASSAGUAY	5.50			37.-	

## VINS ROUGES - RED WINES (AOC VALAIS)

	1dl	3,75dl	5dl	7,5dl	15 dl
GAMAY DE FULLY, ORSAT	4.50		21.-		
TERRA COTTA, PINOT NOIR, BONVIN LES DOMAINES 1858				42.-	76.-
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				55.-	108.-
PI-NO, ZERMATTEN				74.-	

## CHAMPAGNE

	1dl	3,75dl	5dl	7,5dl	15 dl
PROSECCO	5.50.-				
CHAMPAGNE DEUTZ BRUT CLASSIC		56.-		110.-	
BRUT DU VALAIS MILÉSIMÉ AOC VALAIS, CAVE DU TUNNEL				71.-	

## COCKTAILS

APEROL SPRITZ				12.-	
MARITO SODA				11.-	

## 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.-	

