



LE CHALET
Oriental



Menu



Provenance:

Bœuf, agneau, poulet, merguez (France)

Poissons (Grèce), crevettes et gambas (Océan indien et méditerranée)

Plat du jour à 22 chf

(Tous les midis du mardi au vendredi)

Formule du midi à 30 chf

(Tous les midis du mardi au vendredi)

Entrée-plat ou plat-dessert

SALADE MAROCAINE

ZAALOUK

HOUMMOUS



TAJINE DE POULET AU CITRON CONFIT ET OLIVES

TAJINE DE KEFTA ET ŒUF

COUSCOUS AGNEAU



SOUPE D'ORANGE À LA CANNELLE

PÂTISSERIES MAROCAINES



Tous nos prix sont en CHF, TVA (8,1%) et service inclus.

Notre équipe se tient à votre disposition pour toutes questions concernant les éventuels allergènes.

Les entrées marocaines

SOUPE MAROCAINE DU MOMENT	22.-
<i>Soupe maison aux parfums du Maghreb, préparée selon les inspirations du jour et les produits de saison</i>	
SALADE MAROCAINE	16.-
<i>Tomates, oignons, citron, huile d'olive et coriandre</i>	
SALADE DE CAROTTES DE L'ORIENTALE	16.-
<i>Carottes, cumin, oignons confit, huile d'olive et coriandre</i>	
ZAALOUK	20.-
<i>Caviar d'aubergine, citron confit, ail, huile d'olive et coriandre</i>	
HOMMOUS DE POIS CHICHE	18.-
<i>Purée de pois chiche, ail, citron, huile d'olive</i>	
BRIOUATS AU CHÈVRE ET MIEL (4 PIECES)	22.-
<i>Feuilleté au fromage de chèvre, miel et thym</i>	
LA MINI PASTILLA AU POULET	25.-
<i>Feuilleté de volaille, miel, amandes et coriandre</i>	
BEIGNETS DE CREVETTES A L'ORIENTALE (6 PIÈCES)	24.-
<i>Crevettes en tempura et sauce épicé</i>	
CROQUETTES D'AGNEAU CONFIT (4 PIECES)	27.-
<i>Agneau cuit basse température, purée de patate douce aux herbes en panure de semoule</i>	



Les couscous

COUSCOUS LEGUMES	34.-
COUSCOUS POULET	40.-
COUSCOUS KEFTA	40.-
COUSCOUS AGNEAU	44.-
COUSCOUS ROYAL	48.-
<i>Agneau, poulet, kefta et merguez</i>	



Provenance:

Bœuf, agneau, poulet, merguez (France)
Poissons (Grèce), crevettes et gambas (Océan indien et méditerranée)

Les tajines

TAJINE DE LEGUMES	34.-
<i>Artichauts, petit pois, carottes et pommes de terres</i>	
TAJINE DE POULET AU CITRON CONFIT ET OLIVES	38.-
<i>Sauce au citron confit, oignons et coriandre</i>	
TAJINE DE KEFTA ET ŒUF	38.-
<i>Sauce tomate, oignons, persil, coriandre et boulettes de bœuf</i>	
TAJINE D'AGNEAU AUX PRUNEAUX, AMANDES ET SESAMES	44.-
<i>Oignons confits, miel, amandes torréfiées, sésames et coriandre</i>	
TAJINE DE POISSON	40.-
<i>Poisson selon arrivage, chermoula, olives, persil et coriandre</i>	
TANJIA MARRAKCHIA	48.-
<i>Jarret de bœuf aux épices, safran, citron confit et olives, cuit basse température</i>	



Mechoui

LE MECHOUI MARRAKCHI (POUR 2)	150.-
<i>Epaule d'agneau confite 7h, servie avec un assortiment de salades marocaines et un couscous aux légumes et oignons confits.</i>	



Accompagnements

SEMOULE	10.-
BOUILLON ET LÉGUMES	
LÉGUMES DE SAISON	



Tous nos prix sont en CHF, TVA (8,1%) et service inclus.
Notre équipe se tient à votre disposition pour toutes questions concernant les éventuels allergènes.

Les desserts

SOUPE D'ORANGE À LA CANNELLE	14.-
CRÈME BRULÉE À LA FLEUR D'ORANGER	14.-
FONDANT À LA PISTACHE	18.-
TATIN DE DATTES ET AMANDES	16.-
PAIN PERDU AMLOU	16.-
PÂTISSERIES MAROCAINES	18.-



Les glaces

LA BOULE	4.-
<i>Vanille</i>	
<i>Chocolat</i>	
<i>Pistache</i>	
<i>Café</i>	
<i>Fraise</i>	
<i>Citron</i>	



Provenance:

Bœuf, agneau, poulet, merguez (France)

Poissons (Grèce), crevettes et gambas (Océan indien et méditerranée)



Tous nos prix sont en CHF, TVA (8,1%) et service inclus.
Notre équipe se tient à votre disposition pour toutes questions concernant les éventuels allergènes.

En tant qu'établissement spécialisé dans la cuisine orientale, avec une attention particulière à la qualité de nos plats, nous sommes confrontés à des coûts élevés pour maintenir le standard que nos clients attendent de nous.

Commandant un seul plat pour deux, bien que compréhensible dans certaines situations, peut poser des défis significatifs pour nous sur le plan économique.

Notre intention n'est pas de contraindre nos clients, mais plutôt de garantir la viabilité de notre entreprise afin de continuer à offrir une expérience culinaire exceptionnelle.

Nous espérons que nos clients comprendront cette nécessité et la considération que cela implique pour le bien-être du restaurant.

Nous facturons donc 20.- CHF par personne pour tout client, assis aux tables et ne commandant pas de plat.

Av. de la gare 7
3963 Crans-Montana
T. 027 481 48 11



info@lechaletoriental.ch
www.lechaletoriental.ch