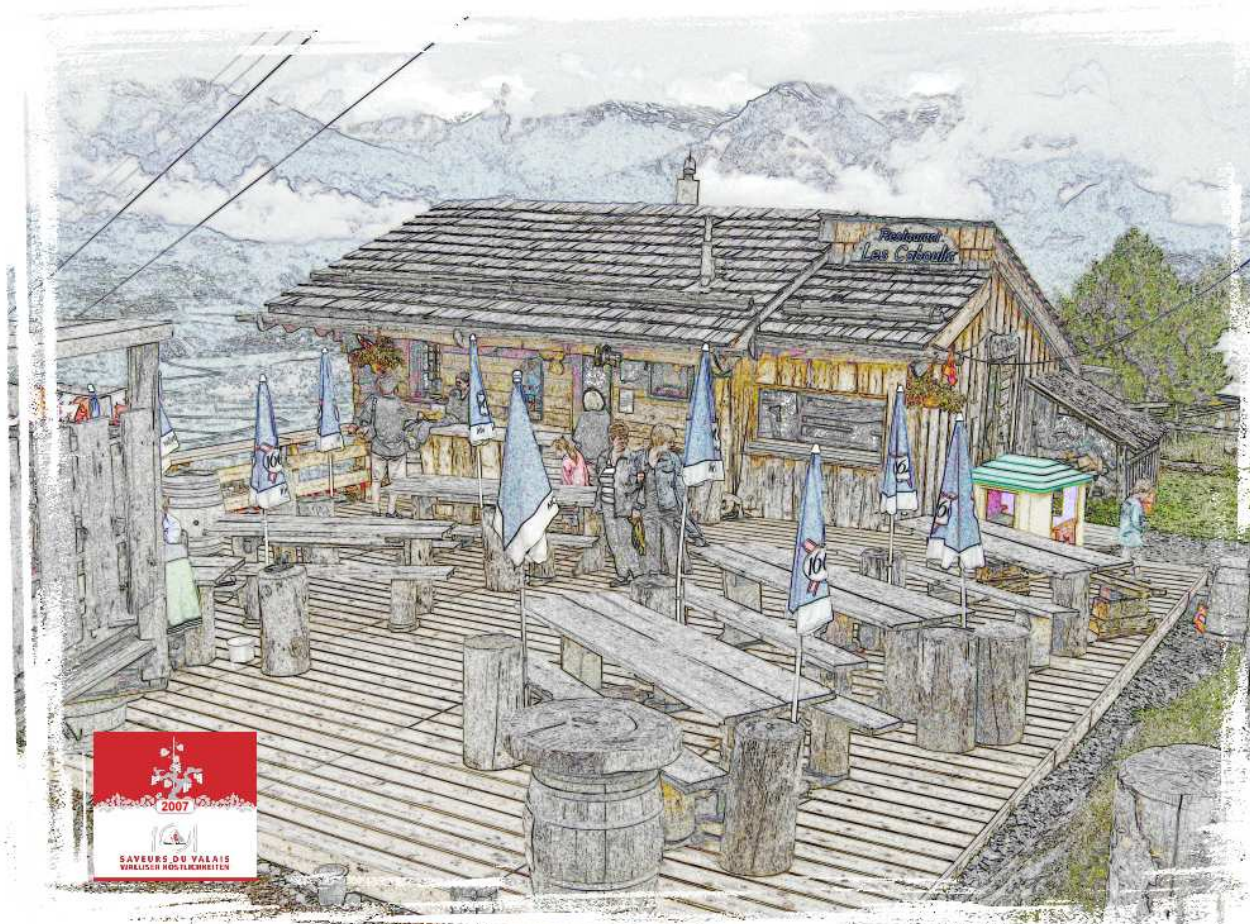


Carte des mets - Speisekarte



Les Caboulis

Ancienne construction traditionnelle datant de 1947, les Caboulis est situé à 1450m d'altitude sur les hauteurs de Veysonnaz, au cœur des alpes valaisannes.

Transformé en 1999 en restaurant de montagne, Dominique et Jean-Noël Glassey vous accueillent dans un cadre aménagé avec goût et dans une ambiance sympathique.

La cuisine régionale est la spécialité des Caboulis. Elle est préparée avec les produits du terroir valaisan et servie avec des vins d'une exceptionnelle qualité.

Les Caboulis se trouve le long des pistes de ski du fabuleux domaine des '4 Vallées'. Une halte y est toujours bénéfique.

L'été, les Caboulis vous offre différentes possibilités pour un agréable séjour: des promenades à dos d'âne, des balades de quelques heures, mais également des trekkings de plusieurs jours en présence de Jean-Noël Glassey, accompagnateur de moyenne-montagne diplômé.

Les Caboulis wurde 1947 erbaut und liegt auf 1450 m Höhe in Veysonnaz, mitten in den Walliser Alpen.

1999 wurde es zum Restaurant umgebaut. Dort empfangen Sie Dominique und Jean-Noël Glassey in geschmackvollem Rahmen und sympathischer Atmosphäre.

Spezialität von Les Caboulis ist die regionale Küche. Die Speisen werden aus heimischen Walliser Produkten zubereitet und mit Weinen selten guter Qualität angeboten.

Les Caboulis liegt unweit der Pisten des herrlichen und renommierten Skigebiets '4 Vallées'. Ein Zwischenstopp lohnt sich in jedem Fall.

Im Sommer bietet Les Caboulis viele Möglichkeiten für einen angenehmen Aufenthalt: Ausflüge auf Eselsrücken, mehrstündige Wanderungen sowie mehrtägige Trekking-Touren in Begleitung von Jean-Noël Glassey, einem diplomierten Bergführer.

● Salades ou petite faim

Salade verte - Grüner Salat 6,50

Salade mêlée - Gemischter Salat *Petite – Klein* 8,-

Grande – Groß 11,-



Soupe Caboulis 12,-

aux légumes et dés de viande séchée, épaisse, servie avec pain et fromage

● Fondues au fromage

Fondues seulement à partir de 2 personnes – Käsefondue nur ab 2 Personen

Prix par personne – Preis pro Person

Fondue au fromage de chèvre ou de brebis
Ziegenkäsefondue, Lammkäsefondue 26,-

Fondue au fromage nature 22,-

Fondue au fromage et aux tomates – Käsefondue mit Tomaten 23,-

Fondue aux Bolets - Käsefondue mit Steinpilzen 24,-

Fondue aux herbes de montagne et au cognac
Käsefondue mit Alpkräuter und Cognac 23,-

● Croûtes au fromage



Croûte au fromage de chèvre
Walliser Ziegenkäseschnitte 18,50



Croûte au fromage nature
Walliser Käseschnitte 16,-



Croûte au fromage avec jambon ou avec œuf
Walliser Käseschnitte mit Schinken oder mit Ei 17,-



Croûte au fromage avec jambon et œuf
Walliser Käseschnitte mit Schinken und Ei 18,-



Croûte Caboulis avec tomates, jambon et œuf
Caboulis Käseschnitte mit Tomaten, Schinken un Ei 18,50

● Assiettes froides



Assiette valaisanne

24,-

saucisse sèche, jambon cru, viande séchée, lard, fromage



Assiette de viande séchée

26,-



Goûter valaisan

17,50

trois sortes de fromage, jambon cru et saucisse sèche



Assiette de fromages valaisans

11,-



Petite assiette de spécialités valaisannes

13,-

saucisse de chèvre maison et fromage de chèvre valaisan

● Mais encore ...

Macaronis des Alpes - Alpenmacaroni

18,-

gratinés avec jambon, pommes de terre, oignons

mit Schinken, Kartoffeln, Zwiebeln, Rham

Pommes frites

7,50

Pavé de bœuf (dans la noix, 220 à 240 grs)

31,-

avec salade mêlée, pommes frites, légumes et beurre maison

Entrecôte de wapiti

35,-

avec salade mêlée, pommes frites, légumes et beurre maison

Supplément sauce aux bolets 5,- Supplément sauce au poivre 4,-

● Le coin des petits – Für die Kinder

Pâtes au beurre

7,-

Macaronis des Alpes

12,-



Petite assiette valaisanne

12,-

Petite portion de frites

5,50

● Desserts

Sorbet valaisan

9,50

Gâteau au fendant avec boule de glace cannelle

8,-

Tarte

5,-

Coupe marrons glacés (*gl. vanille-marron, liqueur châtaigne, vermicelle*)

11,-

Coupe écureuil (*glace noisette, liqueur de noisettes*)

10,-

Café douceur (*expresso avec amaretto et trois douceurs au chocolat*)

11,-

Mercredi, jeudi, vendredi et samedi soir
nous vous servons également les mets suivants
uniquement sur réservation

Mittwoch-, Donnerstag-, Freitag- und Samstagabends,
servieren wir Ihnen folgende Speisen
nur auf Bestellung



Raclette à volonté, trois fromages

34,-

servie avec entrée de viande séchée et saucisses

Fondues seulement à partir de 2 personnes – Fondues nur ab 2 Personen

Prix par personne - Preis pro Person

Fondue Bacchus, avec trois sortes de viande

34,-

200 gr par personne, servie avec salade mêlée, frites et sauces

Fondue Chinoise, fines tranches de bœuf et bouillon

36,-

200 gr par personne, servie avec salade mêlée, frites et sauces

Fondue Bretonne, trois poissons, crevettes et noix st-Jacques

37,-

servie avec salade mêlée, riz et sauces



La présence de ce logo vis-à-vis de certains de nos mets garantit que ceux-ci sont préparés
principalement à partir de produits valaisans.

Les Caboulis vous remercient de votre visite et vous souhaitent un bon appétit
Die Caboulis danken Ihnen für Ihren Besuch und wünschen Ihnen einen guten Appetit



Provenance des produits utilisés dans nos préparations

- **Fromages pour les croûtes et la raclette :**
alpages de Thyon, Pointet, Roua, Orchèra et également les laiteries de Granges-sur-Salvan, Verrey, Brignon, Bruson, Fey, Haute-Nendaz, les Haudères, St-Martin.
- **Fromage pour les assiettes valaisannes et assiettes froides :**
mêmes fournisseurs que pour les croûtes et la raclette, ainsi que la fromagerie de la Grenette à Conthey.
- **Saucisses de chèvre et viande séchée de bœuf :**
production maison.
- **Légumes frais :**
carottes, pommes de terre, oignons, poireaux, céleris Paul et Elizabeth Burket à Bramois.
- **Fromage de chèvre sur l'assiette froide :**
Jean-Michel Besson à Grimisuat et Edy Baillifard à Bruson.
- **Fromage de chèvre pour la croûte et la raclette :**
Edy Baillifard à Bruson.
- **Jambon cru, lard sec, saucisses sèches et viande séchée :**
boucherie le Charollais, Eric Blanchard, à Veysonnaz.
- **Sérac :**
fromagerie la Grenette à Conthey, l'alpage de Combyre et alpage de Thyon en été.
- **Abricotine :**
Production de Nestor Glassey à Nendaz.
- **Eau de Vie de poire William:**
les Fils Maye à Riddes.

