


CHALET ROYALP HOTEL & SPA



THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD®



LA SÉLECTION DU BEAR'S BAR

-  **SALADE CAESAR DU ROYALP, POULET MARINÉ CROUSTILLANT, CÂPRES ET PARMESAN** 29.-
RoyAlp Caesar Salad, crispy marinated chicken, capers and parmesan
-  **SALADE FRAÎCHEUR PASTÈQUE, MELON ET FÊTA, OLIVES KALAMATA ET VINAIGRETTE AU VINAIGRE DE CIDRE** 22.-
 *Refreshing watermelon, melon, and feta salad, Kalamata olives and cider vinegar dressing*
-  **SALMOREJO DE TOMATES AUX HERBES, CROÛTONS DE FROMAGE SERRÉ FUMÉ, HUILE D'OLIVE ET VINAIGRE DE CIDRE** 20.-
Tomato salmorejo with fresh herbs, smoked hard cheese croutons, olive oil and cider vinegar
-  **RÔSTINETTE AUX PETITS LÉGUMES, PICKLES DE LÉGUMES, PURÉE AU CUMIN ET ÉTIVAZ 24 MOIS** 25.-
Mini rösti of seasonal vegetables, vegetable pickles, cumin purée and 24-month aged Étivaz cheese
-  **PLANCHETTE DE CHARCUTERIE DU FUMOIR PAYSAN, CORNICHONS ET OIGNONS AU VINAIGRE** 26.-
 *Charcuterie board from Le Fumoir Paysan, pickles and pearl onions in vinegar*
-  **DÉGUSTATION DE FROMAGES DE LA FROMAGERIE HANKE, CHUTNEY DE FRUITS ET PAIN AUX FIGUES** 26.-
Selection of cheeses from Fromagerie Hanke, fruit chutney and fig bread
-  **L'INCONTOURNABLE CLUB SANDWICH ROYALP : SUCRINE, POULET, BACON, ŒUFS ET MAYONNAISE À LA MOUTARDE À L'ANCIENNE *** 33.-
RoyAlp signature club sandwich: little gem lettuce, chicken, bacon, eggs and wholegrain mustard mayonnaise
- TOAST DE SAUMON FUMÉ SUISSE MAISON, BEURRE D'AGRUMES ET HERBES FRAÎCHES** 25.-
House-smoked Swiss salmon toast, citrus butter and fresh herbs






LES CAVIARS

- CAVIAR OSSETRA TSAR IMPÉRIAL (30 G) DE LA MAISON PETROSSIAN, SERVI AVEC BLINIS ET CONDIMENTS** 90.-
Ossetra Tsar Imperial caviar (30 g) from Maison Petrossian, served with blinis and condiments

LES PLATS CHAUDS

- BURGER DE WAGYU (150 G), COMPOTÉE ET PICKLES D'OIGNONS, RACLETTE FUMÉE, BACON GRILLÉ ET MAYONNAISE AU PAPRIKA *** 48.-
Wagyu beef burger (150 g), onion compote and pickles, smoked raclette cheese, grilled bacon, and paprika mayonnaise
-  **BURGER D'EFFILOCHÉ DE PORC À LA BIÈRE CARMINE, SAUCISSON VAUDOIS, FONDUE DE POIREAUX ET MAYONNAISE *** 38.-
Pulled pork burger with Carmine beer, Vaud-style sausage, leek fondue, and mayonnaise
-  **BURGER VÉGÉTARIEN À LA TOMME VAUDOISE FUMÉE, TOMATES ET COURGETTES RÔTIES ET PESTO AU BASILIC *** 33.-
Vegetarian burger with smoked Vaud tomme cheese, roasted tomatoes and zucchini, and basil pesto
-  **CORDON BLEU DE VOLAILLE SUISSE, FILET DE DINDE FUMÉE ET GRUYÈRE CORSÉ AFFINÉ 24 MOIS *** 33.-
Swiss poultry cordon bleu, smoked turkey fillet, 24-month aged mature Gruyère cheese
-  **POISSON DU JOUR À LA PLANCHA, RIZ ET LÉGUMES DE SAISON RÔTIS ET SAUCE À L'ANETH ET AU CITRON JAUNE** 36.-
Catch of the day cooked on the plancha, served with rice and roasted seasonal vegetables, dill-lemon sauce

LES PÂTES ET RÖSTIES

-  **TAGLIATELLES FRAÎCHES DE LA MAISON PEPPINA, SAUCE AU CHOIX :**
 *Fresh tagliatelle from Maison Peppina, choice of sauce:*
- NATURE / Plain**
- SAUCE TOMATE ET TOMATES FRAÎCHES / Tomato sauce with fresh tomatoes** 18.-
- PESTO AU BASILIC ET À LA PISTACHE / Basil and pistachio pesto** 20.-
-  **RÖSTI DE POMMES DE TERRE, OIGNONS ET BACON GRILLÉS, ÉTIVAZ AFFINÉ 24 MOIS ET PICKLES DE LÉGUMES** 30.-
Potato rösti with onions and grilled bacon, 24-month aged Étivaz cheese, vegetable pickles



LES DESSERTS

- ✓ **MI-CUIT AU CHOCOLAT NOIR « BERGLI » 65 %, CRÈME ANGLAISE À LA FÈVE DE TONKA ET GEL CITRON** 12.-
Dark chocolate "Bergli" 65% molten cake, tonka bean crème anglaise and lemon gel

 - ✓ **PROFITEROLE À LA VANILLE, CAMEL AU SEL DE BEX, SAUCE CHOCOLAT AU LAIT ET ZESTE DE CITRON** 12.-
Vanilla profiterole, Bex salt caramel, milk chocolate sauce and lemon zest

 - ✓ **SALADE DE FRUITS FRAIS ET SIROP AUX HERBES DE NOS MONTAGNES** 12.-
Fresh fruit salad, mountain herb syrup
- ASSORTIMENT DE GLACES ET SORBETS, PARFUMS AU CHOIX** 4.-
Selection of ice creams and sorbets, flavours of your choice
par boule
per scoop


PLAT VÉGÉTARIEN
VEGETARIAN DISH


SANS GLUTEN
GLUTEN FREE


SANS LACTOSE
LACTOSE FREE

Option sans gluten disponible sur demande pour nos burgers
Gluten-free option available upon request for our burgers

* Les frites servies ne sont pas faites maison | The fries served are not homemade



CLASSIQUE COCKTAILS

CHF 24.-

ESPRESSO MARTINI

Vodka - Liqueur de café - Espresso | *Vodka - Coffee liqueur - Espresso*

NEGRONI

Gin - Campari - Vermouth rouge

MOJITO

Rhum blanc - Menthe fraîche - Sparkling water | *White rum – Fresh mint – Sparkling water*

MARGARITA

Tequila- Triple sec - Citron vert | *Tequila – Triple sec – Lime juice*

PINA COLADA

Rhum blanc - Jus d'ananas - Crème de coco | *White rum – Pineapple juice – Coconut cream*

APEROL SPRITZ

Aperol - Prosecco - Sparkling water

MOSCOW MULE

Vodka - Ginger beer - Citron vert | *Vodka – Ginger beer – Lime juice*

OLD FASHIONED

Whisky - Angostura - Sparkling water

MOCKTAILS

CHF 14.-

VIRGIN MOJITO

Citron vert - Menthe fraîche - Sparkling water | *Lime – Fresh mint – Sparkling water*

SHIRLEY TEMPLE

Sirop de Grenadine- Limonade - Citron | *Grenadine syrup – Lemonade – Lemon juice*

VIRGIN COLADA

Jus d'ananas - Lait de coco | *Pineapple juice – Coconut milk*



CHAMPAGNES & SPARKLING WINES

	12 cl	75 cl
Louis Roederer Collection Brut	22.-	150.-
Louis Roederer Rosé	25.-	165.-
Prosecco	12.-	80.-

BIÈRES

PRESSION | DRAFT

BRASSERIE DE BEX

	30 cl	50 cl
BLONDE / LAGER BEER		
La Minimale, Maltée et finement épicée <i>malty and spiced</i> , 4.2°	8.-	12.-
BLANCHE / WHITE BEER		
L'Hermine, Légère et joyeuse <i>light and cheerful</i> , 5°	8.-	12.-

BOUTEILLES | BOTTLES

BRASSERIE DE BEX

Bière d'été Chalet RoyAlp		8.-
La Baramine	Brune Chocolatée <i>Chocolatey brown</i> , Stout, 8.8°	8.-
La Carmine	Légère <i>Light</i> , Irish Red Ale, 5°	8.-
La Benjamine Session IPA	Florale et fruitée <i>Floral and fruity</i> , 3.9°	8.-

MEXIQUE | MEXICO

Corona, 4.6°		10.-
--------------	--	------

SANS ALCOOL | ALCOHOL-FREE

Eichhof, 0°		7.-
-------------	--	-----



WHISKY

ÉCOSSE | SCOTLAND

Caol Ila 12 ans, 43°	Isle of Islay	19.-
Caol Ila 18 ans, 43°	Isle of Islay	59.-
Ardbeg 10 ans, 46°	Isle of Islay	20.-
Lagavulin 16 ans, 43°	Isle of Islay	36.-
Bowmore 12 ans, 40°	Isle of Islay	16.-
Bowmore 15 ans, 46°	Isle of Islay	26.-
Port Askaig Islay 1997, 54.9°	Isle of Islay	64.-
Talisker 10 ans, 45.8°	Isle of Skye	18.-
Talisker Storm, 45.8°	Isle of Skye	19.-
Dalwhinnie 15 ans, 43°	Highland	20.-
Glenmorangie 18 ans, 48°	Highland	42.-
Balvenie 14 ans, 43°	Highland	29.-
Oban 14 ans, 43°	Highland	29.-
Macallan 12 ans, 40°	Speyside	33.-
Aberlour A'Bunadh, 59.9°	Speyside	26.-
J.Walker Black Label, 40°	Scotch Blended	15.-
The Artist Compass Box, 50.1°	Scotch Blended	76.-
Chivas 12 ans, 40°	Scotch Blended	14.-
Auchentoshan 18 ans, 43°	Lowlands	33.-
Accompagnement Soft		5.-



WHISKY

ÉTATS-UNIS | UNITED STATES

Jack Daniel's, 40°	12.-
Woodford Reserve Bourbon, 43.2°	17.-
Woodford Reserve Rye, 45.2°	17.-
Bulleit Bourbon, 45°	17.-
Bulleit Rye, 45°	17.-
Few, 46.5°	27.-

JAPON | JAPAN

Nikka from the Barrel, 51.4°	23.-
Nikka Coffey Grain, 45°	20.-
Nikka Miyagikyo Peated, 45°	30.-
Nikka Session, 43°	37.-
Nikka Yoichi Single Malt, 45°	24.-
Nikka Taketsuru Pure Malt, 43°	27.-

TAÏWAN

Kavalan Concertmaster Port Cask, 40°	22.-
Kavalan Ex-Bourbon Oak, 53.2°	27.-

IRLANDE | IRELAND

Jameson, 40°	10.-
Bushmills 10 ans, 40°	15.-
Bushmills 16 ans, 40°	33.-
Waterford "Microcuvée Racine Foundations", 50°	49.-

Accompagnement Soft	5.-
---------------------	-----



VODKA

PAYS-BAS | NETHERLANDS

Ketel One, 40° 15.-

FRANCE

Cîroc Red Berry, 40° 15.-
Grey Goose, 40° 20.-
Pegasus, 40° 16.-

POLOGNE | POLAND

Belvedere, 40° 18.-

GIN

ANGLETERRE | ENGLAND

Bombay Sapphire, 40° 12.-
Tanqueray, 43,1° 15.-

ÉCOSSE | SCOTLAND

Botanist Islay Dry, 46° 16.-

ALLEMAGNE | GERMANY

Monkey 47 Dry, 47° 23.-

JAPON | JAPAN

Roku, 43° 16.-

FRANCE

Orion, Distillerie Pegasus, 43° 20.-

SUISSE | SWITZERLAND

Fishermann's Gin, 41° 28.-
Draft Brothers Wood'n Gin, 43° 36.-
La Suisse, plantes alpines, 40° 27.-
Paris Ix, florale et bergamote, 40° 27.-
Oslo, salé et fumé, 40° 27.-
Bali, épices indonesiennes, 40° 27.-

Accompagnement Soft 5.-



RHUM

CUBA

Havana Club 3 ans, 40°	12.-
Havana Club 7 ans, 40°	13.-
Bacardi Carta Blanca, 40°	12.-

VENEZUELA

Santa Teresa 1796, 40°	18.-
Diplomatico, 40°	16.-
Diplomatico Planas, 40°	15.-

TRINITÉ-ET-TOBAGO | TRINIDAD

Mount Gay Rum Black Barrel, 43°	18.-
Caroni 1996, The Secret Treasures, 42°	37.-

MARTINIQUE

Neisson Profil 105 Agricole Brun, 54.2°	21.-
Neisson, Le Rhum by Neisson Agricole Blanc, 52.5°	17.-
Neisson, L'Ésprit Bio Agricole Blanc, 70°	28.-

JAMAÏQUE | JAMAICA

Hampden 8 ans, 46°	23.-
Hampden Pagos, 52°	25.-

MER DES CARAÏBES | CARIBBEAN SEA

Veritas Rhum, 47°	13.-
-------------------	------

PHILIPPINES | REPUBLIC OF THE PHILIPPINES

Don Papa, 40°	17.-
---------------	------

Accompagnement Soft	5.-
---------------------	-----



CAÇACHA & PISCO

BRÉSIL | BRASIL

Leblon Cachaça, 40° 10.-

CHILI | CHILE

Capel Pisco, 40° 10.-

TEQUILA & MEZCAL

MEXIQUE | MEXICO

Espolon Blanco, 40° 18.-

Espolon Reposado, 40° 25.-

Herencia de Sanchez Mezcal, 42° 19.-

Clase Azul Reposado, 40° 35.-

Clase Azul Plata, 40° 30.-

Patron Silver, 40° 20.-

COGNAC

Bourgouin XO "Marée Haute", 40° 30.-

Deau Louis Memory, 40° 102.-

Ragnaud Sabourin, 41° 43.-

Frapin 1989, 40.3° 78.-

Rémy Martin VSop, 40° 20.-

Hennessy XO, 40° 45.-

CALVADOS, ARMAGNAC & BAS-ARMAGNAC

Bas-Armagnac Château de l'Aubade 1993, 40° 51.-

Armagnac Château de l'Aubade 1978, 40° 80.-

Château du Breuil VSOP, 40° 12.-

Château du Breuil XO 20 ans, 41° 31.-



APÉRITIFS & DIGESTIFS

ANISÉS

Ricard, 45°	10.-
Henri Badouin, 45°	12.-
Sambuca Molinari, 40°	10.-
Absinthe Verte, 65°	34.-
Pastis Larusée, 45°	23.-

VERMOUTHS

Vermouth Blanc, 14.4°	8.-
Vermouth Dry, 18°	8.-
Vermouth Rouge, 14.4°	8.-
Noilly Prat, 18°	10.-

AMERS

Campari, 23°	10.-
Cynar, 16.5°	10.-
Bitter Diablerets, 18°	10.-
Fernet Branca, 39°	10.-
Jagermeister, 35°	10.-

GENTIANE

Suze, 15°	10.-
-----------	------

LIQUEURS

Amaretto Adriatico Roasted, 30°	14.-
Bailey's, 17°	14.-
Bénédictine, 40°	14.-
Chartreuse Jaune et Verte, 40°	20.-
Chartreuse Liqueur d'Elixir 1605, 56°	24.-
Chartreuse Verte VEP, 54°	50.-
Cointreau, 40°	14.-
Eau d'Or Bio, 23°	14.-
Get 27, 21°	14.-
Grand Marnier, 40°	14.-
Grand Marnier 100 ans, 40°	28.-
Kalhua, 20°	14.-
Limoncello, 32°	14.-
Frangélico, 20°	14.-



APÉRITIFS & DIGESTIFS

EAUX-DE-VIES

Abricot Morand, 43°	15.-
Framboise Morand, 43°	15.-
Williamine Morand, 43°	15.-
Kirsch Morand, 43°	15.-
Vieille Prune Morin, 41°	15.-
Eau-de-vie d'Arolle "La Reine des Alpes", 43°	25.-

GRAPPAS

La Bianca Ticinese, 40°	21.-
Cru-Riserva Paesanella, 41°	16.-

PORTO

Ramos Pinto Tawny, 20°	14.-
Ramos Pinto 20 ans, 20.5°	21.-
Ramos Pinto Douro Blanc Lagrima, 19°	9.-

SODAS

Coca-Cola, Zero 33cl	7,50.-
Sprite 33cl	7,50.-
Fusetea Citron 33cl	7,50.-
Fusetea Pêche 33cl	7,50.-
Ramseier 33cl	7,50.-
Rivella Rouge 33cl	7,50.-
Rivella Bleu 33 cl	7,50.-
Mountain Spring Tonic 20cl	9.-
Ginger Beer 20cl	9.-
Ginger Ale 20cl	9.-
Bitter Lemon 20cl	9.-
Mediterranean Tonic Water 20cl	9.-
San Bitter 10cl	6.-
Sinalco 33cl	7,50.-
Redbull 33 cl	9.-



JUS FRAIS

Jus d'orange <i>Orange juice</i> , 25 cl	12.-
Jus de citron <i>Lemon juice</i> , 10 cl	12.-
Jus détox <i>Detox juice</i> , 25 cl	15.-

JUS DE FRUITS & NECTARS

Iris est une gamme de produits du Valais composée de jus, nectars, compotes, fruits secs, pâte à tartiner à la pomme et cidre. Fabriqués à partir des fruits de leurs vergers, ces produits sont entièrement naturels et ne contiennent ni additifs ni colorants, afin de préserver la qualité et le goût authentique du fruit.

Iris is a range of products from Valais that includes juices, nectars, compotes, dried fruits, apple spreads, and cider. Made from fruit grown in their orchards, these products are completely natural and contain no additives or artificial colorings, in order to preserve the fruit's quality and authentic taste.

Jus de pomme <i>Apple juice</i> , 25 cl	10.-
Jus de fraise <i>Strawberry juice</i> , 25 cl	10.-
Nectar d'abricot <i>Apricot nectar</i> , 25 cl	10.-
Jus de tomate <i>Tomato juice</i> , 25 cl	10.-

EAU MINÉRALE

Les sources naturelles de la région alpine des Grisons constituent le berceau de leur eau minérale. Depuis 1896, l'eau de Passugg est recueillie dans des cavernes souterraines de schiste, au cœur de la gorge de Rabiosa, à Passugg. Allegra atteint la surface dans le village voisin de Malix, où elle est captée depuis 1991.

The natural sources in the Alpine region of Grisons serve as the birthplace of their mineral water. Since 1896, Passugg water has been collected from underground shale caves in the heart of the Rabiosa gorge in Passugg. Allegra emerges at the surface in the neighboring village of Malix, where it has been tapped since 1991.

	47 cl	77cl
Allegra naturelle <i>Still water</i>	6.-	9.-
Passugg pétillante <i>Sparkling water</i>	6.-	9.-
Perrier, 33cl		7.50.-



THÉS & INFUSIONS

CHANOYU, UNE MARQUE SUISSE ET ENGAGÉE BIO

CHANOYU, A SWISS BRAND COMMITTED TO ORGANIC AND SUSTAINABLE VALUES

Chanoyu est une jeune marque suisse animée par une équipe de passionnés, experts en thé depuis plus de 20 ans. Elle doit son nom à la traditionnelle cérémonie du thé au Japon et s'en inspire pour offrir aux amateurs de thé la découverte inédite d'un produit millénaire. Chanoyu emprunte à ce rituel ancestral ses principes fondateurs et les décline, au XXI^e siècle, dans une large gamme de thés.

"Chanoyu" is a young Swiss brand driven by a team of passionate tea experts with over 20 years of experience. Its name is derived from the traditional Japanese tea ceremony, and it draws inspiration from it to offer tea enthusiasts the unique discovery of a millennia-old product. Chanoyu borrows from this ancient ritual its founding principles and adapts them to the 21st century through a wide range of teas.

THÉS ET INFUSIONS EN SACHETS | TEAS AND HERBAL INFUSIONS IN SACHETS

6.-

English Breakfast	Thé noir de Chine
Red Fruits	Thé noir de Chine, fraise, framboise, groseille
Love Mint	Thé vert de Chine, menthe
Maojiang Green Tea	Thé vert de Chine
Earl Grey	Thé noir d'Inde, bergamote, genièvre
Green jasmine	Thé vert de Chine, jasmin
Rooibos	Passion
Menthe	

THÉS ET INFUSIONS EN VRAC | LOOSE LEAF TEA AND HERBAL INFUSION

8.-

Verveine Suisse
Fleurs de Camomille Bio



CAFÉ

CAFÉ CHRONIC - SUISSE SWISS - CHÊNE-BOURG

Chronic est une entreprise suisse de torréfaction artisanale, engagée pour un café d'exception, bio, équitable et éthique. Nous torréfions lentement chaque grain pour révéler toute sa richesse, en respectant l'humain et la planète. Nos cafés sont soigneusement sélectionnés, issus de partenariats durables avec des producteurs passionnés. Sans compromis sur la qualité, nous proposons des blends maison et des cafés pure origine pour tous les amateurs, de l'espresso à la méthode douce. Chez Chronic, chaque tasse est une promesse : celle d'un café respectueux, savoureux et maîtrisé.

Chronic is a Swiss artisanal roasting company committed to exceptional, organic, fair, and ethical coffee. We roast each bean slowly to bring out its full richness, while respecting both people and the planet. Our coffees are carefully selected from sustainable partnerships with passionate producers. Without compromising on quality, we offer house blends and single-origin coffees for all coffee lovers, from espresso to pour-over. At Chronic, every cup is a promise: a respectful, flavorful, and expertly crafted coffee experience.

Ristretto	7.-
Espresso	7.-
Espresso Macchiato	7.-
Café noir	7.-
Café renversé	8.-
Double espresso	8.-
Cappuccino	8.-
Latte Macchiato	8.-
Café Viennois	8.-

CHOCOLAT

Chocolat Chaud <i>Hot chocolate</i>	7.-
Chocolat Viennois <i>Viennese chocolate</i>	9.-

VIN CHAUD

Vin chaud <i>Mulled Wine</i>	10.-
--------------------------------	------



L'équipe du BeAr's Bar est ravie de vous accueillir du vendredi au samedi de 10h30 à 00h et du dimanche au jeudi de 10h30 à 23h.

The BeAr's Bar team is happy to welcome you from Friday to Saturday from 10:30 AM to midnight and from Sunday to Thursday from 10:30AM to 11PM.



LABEL FAIT MAISON



Les mets proposés sur cette carte sont élaborés sur place à partir de produits bruts et traditionnels selon les critères du Label Fait Maison, exceptés ceux qui sont signalés par la mention *

*The dishes offered on this menu are prepared on-site using raw and traditional ingredients according to the criteria of the Homemade Label, except where otherwise indicated **

Toute demande particulière hors carte sera facturée CHF 15.- en supplément du plat.
Any special request not listed on the menu will incur an additional charge of CHF 15 per dish.

Prix nets en CHF, taxes & service compris
Net prices in CHF, taxes & service included