

1977



2026

50 SAISONS DE PASSION ET TRADITION  
RESTAURANT LAC DE MOIRY

FAMILLE SALAMIN



*La Carte etc...*



Fabienne devant l'ancien restaurant

# Plats maison «saveurs»

**Carpaccio de jambon cru des Salaisons d'Anniviers et figues** 29.50

Rohschinkencarpaccio von Anniviers und Feigen

Carpaccio of Raw Ham of Anniviers and figs

**Carpaccio de viande séchée des Salaisons d'Anniviers et rebbibes de fromage de l'alpage de Moiry** 33.00

Trockenfleischcarpaccio von Anniviers und Hobelkäse von Moiry

Carpaccio of air dried beef of Anniviers served with mature Moiry's cheese

**Recette Grand-mère...soupe au plat Pain, bouillon, oignon avec fromage gratiné** 21.00

Suppe nach grossmutterArt...Brot, zwiebeln, Bouillon mit Käse gratiniert

Soup ...bread, onion, broth, gratinated cheese

**Crouûte à l'ancienne (seigle, fromage et pommes)** 28.00

Käseschnitte (Roggenbrot, Käse und Äpfel)

Cheese croute with rye bread and apple

## Viandes

**Saucisse de veau avec pommes frites et salade** 23.00

Kalbsbratwurst mit pommes frites und salat

veal sausage with french fries, salad

**Tranche de porc avec pommes frites et salade** 28.50

Schweinschnitzel mit pommes frites und salat

pork steak, french fries, salad

(viande suisse)



La famille de Moiry

# Spécialités du Valais

**Croûte au fromage** 24.50

Käseschnitte  
Cheese croute

**Croûte au fromage et jambon** 25.50

Käseschnitte mit Schinken  
Cheese croute with Ham

**Croûte au fromage, jambon et oeuf** 26.50

Käseschnitte mit Schinken und Ei  
Cheese croute with ham and egg

**Croûte Moiry** 28.00

**Fromage, jambon, poires et lard**

Käseschnitte mit Schinken, Birnen und Speck  
Cheese croute with ham, pears and bacon

**Croûte au fromage, tomates et olives** 26.00

Käseschnitte mit Tomaten und Oliven  
Cheese croute with tomatoes and olives

**Croûte au fromage et poivre rose** 25.00

Käseschnitte mit rosa Pfeffer  
Cheese croute with pink pepper

**Croûte au fromage et viande séchée du Valais** 30.50

Käseschnitte mit Wallisertrockenfleisch  
Cheese Croute with air dried meat



Le restaurant du barrage de Moiry en 1977

<b>Portion de fromage</b>		<b>17.00</b>
Käse Portion Cheese Platter		
<b>Assiette Valaisanne</b>	<b>1/2 portion 19.00</b>	<b>32.00</b>
Walliserteller Valaisan Platter (Local Cold Meat and cheese)		
<b>Assiette de Viande séchée du Valais</b>		<b>34.00</b>
Trockenfleischteller Platter of air dried meat (Local speciality)		

Chers clients, si vous êtes sujets à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande de votre part.

## *Enfants et p'tites faims* *Kinder teller - Kid's Menu*

<b>Assiette Chamois</b> (p'tite portion de frites)	<b>8.00</b>
<b>Assiette Renard</b> (Jambon / frites)	<b>11.00</b>
<b>Assiette Marmotte</b> (p'tite croûte au fromage)	<b>14.00</b>

# Assiettes de salades

**P'tite verte (sauce maison) 7.00**

**Assiette de crudités (sauce maison) 23.50**

Rohkost teller

Mixed raw vegetable salad

**Salade anniviarde (sauce maison) crudités, viande sèche, jambon crû 30.00**

Gemischte Salat / trockenfleisch

Raw Vegetables and local cold Meat Mixed raw vegetable salad and local cold Meat

**Salade gourmande (sauce maison) salade verte, 31.00**

**poire, foie gras et fromage vieux**

Gemischte Salat, Birnen, Hobelkäse und foie gras

Salad, pears, mature cheese and foie gras

TVA incluse



# Les desserts

<b>Affogato</b>	<b>7.50</b>
Une boule de glace vanille noyée dans un expresso	
<b>Frappé Vanille, Café ou Fraise</b>	<b>8.00</b>
<b>Coupe Portion</b>	<b>8.00</b>
deux boules à choix: vanille, café, fraise, sorbet citron	
<b>Tarte aux fruits «maison»</b>	<b>9.00</b>
Hausgemachte Kuchen / Home made Fruit Pie	
<b>Coupe Danemark «sauce choco maison»</b>	<b>12.50</b>
glace vanille, sauce choco maison, bricelet	
<b>Coupe Café Glacé</b>	<b>12.50</b>
glace café, café, crème, bricelet	
<b>Sorbet Citron avec Vodka</b>	<b>13.00</b>
<b>Meringues de Grimentz</b>	<b>14.50</b>
glace vanille et caramel salé	
<b>Parfait glacé au Génépi «maison»</b>	<b>14.50</b>
Hausgemachte Eis «Génépi» / Home made Ice cream «Génépi»	
<b>Parfait glacé au Génépi «maison»</b>	<b>16.50</b>
<b>sublimé par une Baptistine (liqueur de Génépi)</b>	
Hausgemachte Eis «Génépi» mit Genepi-Likör	
Home made Ice cream «Génépi» with Genepi liqueur	

# Les sportifs

	20cl	30cl	50cl
Jus d'orange	3.90		
Thé froid	3.40	4.40	5.40
Limonade citron	3.40	4.40	5.40
Coca cola	3.40	4.40	5.40
Eau minérale gazeuse	2.90	3.90	4.90
Boisson de l'été (sirop de bourgeon de sapin et eau minérale)		4.60	5.60

# Bières

Feldschlossen (pression)	20cl	4.30
Feldschlossen (pression)	30cl	4.90
Feldschlossen (pression)	50cl	7.00
Bière blanche	33cl	5.30
Feldschlossen (sans alcool)	33cl	4.80

## *Eaux minérales*

<b>Henniez nature</b>	<b>33cl</b>	<b>4.60</b>
<b>Henniez légère</b>	<b>33cl</b>	<b>4.80</b>
<b>Limonade grape-fruit</b>	<b>33cl</b>	<b>4.90</b>
<b>Rivella</b>	<b>33cl</b>	<b>4.90</b>
<b>Coca light /zéro</b>	<b>33cl</b>	<b>4.90</b>
<b>Fanta orange</b>	<b>33cl</b>	<b>4.90</b>
<b>Jus de pomme</b>	<b>33cl</b>	<b>4.90</b>
<b>Iris, jus de fruits, pomme ou abricot</b>	<b>25cl</b>	<b>4.70</b>
<b>Crodino</b>	<b>10cl</b>	<b>4.70</b>
<b>Schweppes</b>	<b>18cl</b>	<b>4.50</b>

## *Boissons chaudes*

<b>Café, Thé, Infusion</b>	<b>4.40</b>
<b>Café renversé</b>	<b>4.50</b>
<b>Café Moiry</b>	<b>9.50</b>
<b>Cappucino</b>	<b>4.90</b>
<b>Ovomaltine, Chocolat</b>	<b>4.40</b>
<b>Lait chaud / lait froid / 2 dl.</b>	<b>3.00</b>
<b>Vin chaud</b>	<b>6.50</b>

## Apéritifs

Anisé	2 cl	4.50
Suze, Campari, Martini...	4 cl	5.80
Prosecco	10 cl	7.00

### Apéritifs maison

Moiry (Prosecco et bourgeon de sapin)		10.50
Glacier (Prosecco et curaçao)		10.50
Spritz Apérol (Prosecco et apérol)		10.50
Spritz Hugo (Prosecco et liqueur de sureau)		10.50
Le Valaisan (Prosecco et liqueur d'abricot)		10.50
L'Anniviard (Prosecco et liqueur de menthe)		10.50

## Eaux-de-vie

Abricot	2cl	5.80
William's	2cl	5.80
Génépi du patron	2cl	5.00
Kirsch, Pruneau, Grappa	2cl	4.80
Pomme / Marc	2cl	4.00
Calvados	2cl	7.00
Génépi fût de chêne	2cl	6.00
Baptistine de grand-père J-Baptiste	2cl	5.50
Limoncello	2cl	5.60

## *Vins ouverts*

<b>Fendant</b>	<b>1dl</b>	<b>3.90</b>
<b>Johannisberg</b>	<b>1dl</b>	<b>4.30</b>
<b>Dôle blanche</b>	<b>1dl</b>	<b>4.40</b>
<b>Dôle rouge</b>	<b>1dl</b>	<b>4.10</b>
<b>Gamay de Fully</b>	<b>1dl</b>	<b>4.50</b>

TVA incluse



# Vins blancs / rosés

70cl\* / 75cl    50cl    37.5cl

## Fendant (chasselas)

<b>Simon Maye &amp; Fils</b> - St-Pierre-de-Clages - Trémazière	39.00		21.00
<b>J-P &amp; Lionel Monnet</b> - Noës/Sierre - Cave du Vieux Village	39.00*	26.00	
<b>Jean-Marie Pont</b> - Corin	39.00	26.00	

## Heida ou Païen

<b>Gillard</b> - Trésor de famille	54.00		
<b>Domaine Mathieu</b> - Chalais/Sierre	55.00		
<b>St-Jodern Kellerei</b> - Visperterminen (plus haut vignoble d'europe !)	56.00		
<b>Shadia &amp; Claudy Clavien</b> - Miège (Larme du terroir)	54.00	37.00	

## Petite Arvine

<b>Domaine Mathieu</b> - Chalais/Sierre	55.00		28.00
<b>Jean-Marie Pont</b> - Corin	56.00	42.00	
<b>Cave du Cholèk</b> - Muraz/Sierre	49.00		

## Rèze

**J-P & Lionel Monnet** - Noës/Sierre - Cave du Vieux Village    54.00\*  
Cépage historique du Valais, à l'origine du vin du glacier, fraîcheur, belle acidité, pour l'apéro ou avec un fromage.

## Assemblage

**Maurice Zufferey** - Zirouc    49.00  
Au nez un panier de fruits exotiques !

## Vins rosés

**Maurice Zufferey** - Blanc de Noir - Pradezian    25.00  
**Simon Maye & Fils** - St-Pierre-de-Clages - Dôle Blanche    39.00  
**Domaine Mathieu** - Merops - Chalais/Sierre    35.00  
Assemblage cépage d'une belle fraîcheur

# Vins rouges

	70cl* / 75cl	50cl	37.5cl	150cl
<b>Gamay</b>				
<b>Simon Maye &amp; Fils</b> - St-Pierre-de-Clages/Chamoson	42.00			
<b>Shadia et Claudy Clavier</b> - Miège	40.00	27.00		
<b>Gamaret</b> (cépage : croisement Gamay et Reichensteiner)				
<b>Domaine Mathieu</b> - Chalais/Sierre	42.00	29.00		
<b>Pinot Noir</b>				
<b>Domaine Mathieu</b> - Tzaly - Chalais/Sierre	43.00	29.00		
<b>Maurice Zufferey</b> - Clos Combettaz	46.00			
<b>Shadia et Claudy Clavier</b> - Miège	45.00	32.00		
<b>Cornalin</b>				
<b>Shadia et Claudy Clavier</b> - Miège	58.00	38.00		
<b>Domaine Mathieu</b> - Chalais/Sierre	56.00			112.00
<b>Cave du Cholèk</b> - Muraz/Sierre	52.00			
<b>Syrah</b>				
<b>Maurice Zufferey</b> - Maison Rouge	57.00			
<b>Jean-Louis Mathieu</b> - Chalais/Sierre	57.00			
<b>Merlot</b>				
<b>J-P &amp; Lionel Monnet</b> - Noës/Sierre - Cave du Vieux Village	56.00*	39.00		
<b>Colline de Daval</b> - Sierre - réserve bio	68.00			
<b>Jean-Marie Pont</b> - Corin	56.00			
<b>Assemblages</b>				
<b>Domaine Rouvinez - Nez Noir</b> (Vin en bio) Merlot, Syrah, Gamaret	48.00			
<b>Leukersonne</b> - Susten - <b>Positivo</b>	49.00		28.00	98.00
<b>Colline de Daval</b> - Sierre - <b>Domaine</b> Diolinoir, Gamaret, Pinot Noir	48.00			

# Des Vins «rouge ... de plaisir»

75cl    50cl    37.5cl

## Divico

**Jean-Louis Mathieu** - Chalais/Sierre  
Issu d'un croisement de Gamaret et de Bronner

45.00

## Camosus

**Simon Maye & Fils** -St-Pierre-de-Clages  
Issu de vieille vigne (Pinot Noir, Gamay, Merlot)

48.00

## Astrance

**Maurice Zufferey** - muraz/Sierre  
Pinot Noir et une touche de Cornalin - extrême élégance

98.00

## Tourmentin

**Domaine Rouvinez** - Colline de G ronde  
Assemblage rouge 4 cépages - richesse aromatique

65.00

38.00

## Etat d' me

**Shadia et Claudy Clavien** - Miège  
Assemblage rouge (Merlot, Cornalin, Pinot Noir)

72.00

## Davalrone

**Colline de Daval** - Sierre - bio - Puissance aromatique

76.00

## Vitis Antika (Cornalin)

**Leukersonne** - La Souste  
Issu du plus vieux cep Cornalin de Suisse (1798)  
a été reproduit pour planter une vigne .... Magnifique !

92.00

## Les mythiques "Italien" la Toscane   2250 m

**Sassicaia** - Tenuta San Guido

335.00

**Tignanello** - Antinori

195.00

TVA incluse

1977



2026

50 SAISONS DE PASSION ET TRADITION  
RESTAURANT LAC DE MOIRY

FAMILLE SALAMIN

DEPUIS 1977

Restaurant et Gîte d'étape  
Rue de la laiterie 21 / CH-3961 Grimentz  
027 475 15 48 ou 078 621 04 00  
virmoiry@gmail.com / www.clemsfabs.ch

GÎTE DU BARRAGE

26 lits (4 chambres)  
WC / Douches

BUVETTE DU GLACIER

altitude 2'350 mètres  
accessible en voiture par belle route !

MOIRY, C'EST ...

un barrage d'une hauteur de 148 mètres  
d'un couronnement de 610 mètres d'une capacité de 77 millions de m<sup>3</sup>

un lac poissonneux dès la mi-août d'un incroyable bleu  
un glacier majestueux à portée des yeux

un alpage à vaches fromage et sérac

un service régulier de bus PTT va-et-vient jusqu'au bout du lac

MOIRY, C'EST ENCORE ...

le point de départ de nombreuses randonnées balisées aux difficultés de 0 à 10  
sur l'échelle de ..... l'effort.

Une via ferrata



# Fabienne et Clément Salamin

**L**es beaux jours sont là, le soleil brille, la neige a fondu et les douces températures de printemps se réchauffent... plus aucun doute : la saison estivale débute. Le restaurant du barrage de Moiry, son gîte ainsi que la buvette au pied du glacier se réveillent gentiment, alors que la famille Salamin reprend ses marques dans ces établissements qu'elle tient depuis 1977. Ainsi vit-elle au rythme des étés à Moiry, s'adaptant aux tracés de la montagne et prenant du plaisir à faire de belles rencontres grâce à ce métier touristique. L'année 2026 ne sera pas comme les autres, car la famille fêtera sa cinquantième saison aux côtés du barrage. L'occasion de rencontrer Fabienne et Clément Salamin, qui ont initié et porté ce projet aujourd'hui confié à leurs deux filles, Virginie et Emilie.

## **Le mariage pour commencer, ensuite le restau**

Fabienne et Clément ont respectivement 21 et 23 ans lorsque, peu après leur mariage, ils acquièrent le restaurant au bord du lac de Moiry, le gîte et la buvette du glacier. Tous deux ont dans leur famille des gérants d'établissement de montagne, le grand-père de Clément a tenu pendant quarante ans la cabane de Moiry et les parents de Fabienne sont à l'époque les gardiens du Grand Mountet. En outre, la grand-mère maternelle de Clément tenait un hôtel à Sierre et il avoue : « J'avais ça dans les gènes. » L'envie d'exploiter un commerce vient surtout de lui et Fabienne le suit sans hésitation lorsque l'opportunité se présente : « C'était un peu de l'inconscience, on ne s'est pas posé de questions. » Ils se retrouvent donc le 15 juin 1977, soit onze jours après leur mariage, avec les clés du restaurant en main.

## **Un équilibre entre deux métiers**

Puisque le restaurant du barrage de Moiry n'ouvre que cinq mois par année, Fabienne et Clément ont dû associer un autre métier à celui de restaurateur. Fabienne a enseigné les travaux manuels, trois ans à Sierre puis trente-neuf ans à Vissoie. C'est dire si elle en a connu, des petits Anniviards sur les bancs du centre scolaire, et nombreux sont ceux à qui elle a laissé de bons souvenirs mêlés à de jolis bricolages. Dès que l'année scolaire était terminée, elle retrouvait le restaurant du barrage Moiry : « Il fallait bien calculer le timing entre la fin de l'école et le début de la saison touristique. » Clément est lui titulaire d'un diplôme de commerce, ce qui lui



*Fabienne devant l'ancien restaurant*

a permis de travailler aux remontées mécaniques de Grimentz-Zinal pendant l'hiver : « Je faisais beaucoup d'heures pour compenser les mois de novembre et de mai, durant lesquels je n'avais pas de travail. »

## **Chacun sa spécialité**

L'organisation au sein du restaurant mettait à profit les forces de chacun. Clément gère le service, les finances ainsi que tout l'aspect administratif, alors que Fabienne était en cuisine. Le restaurant est donc un projet de couple, même si Fabienne concède : « C'est surtout Clément qui adore ce métier. De mon côté, l'enseignement a toujours été ce que j'appréciais le plus. » Tous deux se sont également investis dans des sociétés anniviardes. Fabienne a été membre de la Société de Développement de Grimentz pen-



*Le restaurant du barrage de Moiry en 1977*



Les restes du restaurant du barrage de Moiry, détruit par l'avalanche de 1988.

dant 4 ans. Quant à Clément, il a exercé au sein du comité de la bourgeoisie de Grimentau durant seize années, dont huit à la présidence. Il en garde un excellent souvenir : « J'ai aimé apprendre à préserver nos traditions et notre patrimoine tout en les adaptant à notre époque moderne. »

### **Deux avalanches en 1988 et 1999, pas de quoi les décourager**

Un établissement de montagne subit tout particulièrement les caprices de la météo. Fabienne et Clément peuvent le confirmer, car leur restaurant a été rasé par une avalanche en mars 1988. Ils décident alors de le reconstruire entièrement en béton et en suivant des normes strictes qui permettent de résister aux avalanches. Pendant l'été 1988, la famille Salamin monte un food truck à Moiry, dans lequel ils vendent des saucisses et des frites. L'inauguration du nouveau et actuel restaurant a lieu lors de la saison estivale de 1989. Les mauvaises surprises ne s'arrêtent pas là, car la buvette située au fond du glacier a elle aussi été détruite par une avalanche en 1999. Clément et Fabienne font à nouveau face à la catastrophe et reconstruisent la buvette quelques mètres plus loin, espérant ainsi qu'elle soit moins exposée aux aléas naturels.

### **Un métier évoluant au fil du temps**

En cinquante saisons, l'établissement a vu nettement augmenter le nombre de visiteurs : « Il y avait peu de monde au début, aujourd'hui ça n'a plus rien à voir. » Clément et Fabienne se sont adaptés pour répondre à la demande, passant petit à petit de deux à dix collaborateurs aujourd'hui. Ils ont également contribué au développement de l'attractivité touristique de la région de Moiry, notamment en hébergeant dans leur gîte les groupes de marcheurs qui suivent l'itinéraire du tour du Cervin et du GR7. Un autre exemple est la création de la « course autour du lac ». Chaque saison, cette dernière attire de nombreux sportifs venus chronométrer leur performance, générant entre 700 et 800 tours du lac, ce qui permettait de faire quelques couverts en plus le soir au restaurant. Ce chronométrage a toutefois été arrêté lorsque la question de la responsabilité en cas d'accident s'est posée.

### **La création de la via ferrata de Moiry**

Robert Epiney, un ami du couple, leur a fait découvrir la via ferrata : « On a trouvé ça génial. » À l'époque, ces parcours mêlant randonnée et escalade étaient encore méconnus dans la vallée. Fabienne, Clément et Robert décident alors d'en créer un à



Le papa de Fabienne devant la buvette du glacier démolie par l'avalanche de 1999.

Moiry. Ils récoltent les fonds et, malgré quelques complications, inaugurent la via ferrata de Moiry en 2005. Robert, passionné, s'implique beaucoup les années suivantes, notamment en améliorant l'offre dans ce parcours puis, après 20 ans, le projet est confié à Anniviers Tourisme.

### **Un troisième métier particulier...**

En 2020, Fabienne et Clément ont transmis l'établissement à leurs filles. Virginie a repris la direction de l'exploitation, elle est assistée par sa sœur Emilie qui gère l'aspect administratif. Leurs parents affirment : « Elles se complètent bien. » Ils profitent donc de leur troisième métier, celui de retraités : « C'est l'étape la plus gratifiante, elle nous permet de voir évoluer nos enfants et nos petits-enfants, de donner des coups de main à nos filles et de revoir nos anciens clients. » Ils sont donc encore très attachés à Moiry et à ce qu'ils y ont construit en famille.



Fabienne et Clément entourés de leurs deux filles, Virginie (à gauche) et Emilie (à droite).

### **Cinquante saisons, ça se fête !**

Cet anniversaire sera l'occasion de célébrer une aventure de famille qui, Clément et Fabienne l'espèrent, durera encore longtemps. Quelques clins d'œil à toutes ces belles années seront exposés au restaurant du barrage de Moiry et, qui sait, peut-être la famille Salamin nous réserve-t-elle d'autres surprises... rendez-vous cet été à Moiry pour le découvrir !