

Nos planchettes apéritives

La planchette valaisanne

petite 15.00 grande 24.00

Viande séchée, lard, salami, jambon cru, fromage, condiments

Nos entrées

Salade de feuilles vertes 6.00

Salade mêlée 10.00

Velouté de champignons des bois et sa rosace
de crème fouettée 14.00

La terrine de chevreuil maison aux cornes
d'abondance, salade mêlée, pickles maison 16.00

La tête marbrée maison, salade mêlée,
cornichons, petits oignons, œufs durs et
tomates cerises 14.00

Le saumon fumé maison sur ses toasts, crème
de ciboulette et citron, pickles d'oignons rouges,
salade 20.00

Le foie gras de canard maison assaisonné 22.00

au bon vin doux de TarTEgnin, oignons en plat 32.00

rouges confits et sa gelée de Gewürtzraminer, toasts

Le foie gras vous a plu ? Emportez-en chez vous en

- ballotin de 250 gr.

45.00

- ballotin de 500 gr.

85.00

La chasse

Les médaillons de chevreuil, sauce whisky	48.00
Les noisettes de cerf, dans le filet, sauce poivrade du chef	50.00
Le civet de chevreuil à l'ancienne	40.00
Les tagliatelles aux trois gibiers, minute, sauce Diane	36.00
La saucisse à rôtir de cerf et sanglier et sa sauce chasse aux airelles	32.00
Les ravioles du chasseur, sauce gibier aux baies de sureau	32.00
	en entrée 18.00

Tous nos plats de chasse sont servis avec des spätzlis maison et garniture de saison.

mmmh...



La fondue Saint-Hubert

dès deux personnes (250 gr. p.p) 52.00

- Cerf, chevreuil, lièvre
- Bouillon maison corsé au vin rouge de Tartegnin, champignons sauvages et légumes
- Servie avec spätzlis maison ou frites et ses sauces maison

Supplément par 100 gr. 9.00

Nos mets de brasserie

La langue de bœuf, sauce aux câpres 27.00
servie avec légumes et riz

Le cordon bleu de La Pinte XXL au Gruyère AOP 28.00
servi avec frites et légumes

Nos plats principaux

L'entrecôte de bœuf 250 gr, sauce au choix 40.00

Les filets de perches du Léman, façon meunière, 45.00
servis avec frites, légumes, citron et sauce tartare

Fondue au fromage 220 gr. de la 23.00
laiterie de Gimel

Servie côté café uniquement

Sauces au choix : morilles 8.00 / crème de poivre 5.00 / beurre maison 3.00

Nos viandes sont servies avec des légumes

Accompagnements au choix : frites/riz/ spätzlis/pâtes fraîches

Nos Desserts

Café / Thé gourmand 14.00
1 boule de glace, minis desserts du moment

La tarte maison aux fruits 7.00

La crème brûlée 9.00

Moelleux au chocolat, boule de glace vanille 12.00
(8 mn de cuisson)

Les sorbets arrosés (ou pas, 3.50 la boule)

Valaisan	14.00
Pruneau	15.00
Colonel	14.00
Poire William	14.00
Framboise	14.00
Cassis	14.00
Général Guisan	14.00

Les coupes

Danemark	12.00
Café glacé	12.00
Caramel	12.00
2 boules, sauce et chantilly	

Les glaces 3.50 la boule

Moka
Vanille
Fraise
Chocolat
Rhum raisin 4.00 la boule
Supplément chantilly 1.50

Spécialité

Mousse au Chasselas
de Tartegnin

12.00