

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
Crème de cresson de fontaine, sa rosace de crème fouettée et croûtons maison		14.00
La terrine aux trois gibiers et son cœur de foie gras, salade mêlée, pickles maison		22.00
Les ravioles du chasseur, sauce gibier aux baies de sureau		18.00
	en plat	32.00
Le foie gras de canard maison assaisonné au bon vin doux de Tartegnin, oignons rouges confits et sa gelée de Gewürztraminer, pain grillé		22.00
	en plat	32.00
1 Malakoff, condiments		7.00
1 Malakoff et sa salade mêlée		12.00
Disponible en plat, deux ou trois pièces et grande salade mêlée		20.00/27.00

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 en cocotte	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.

La fondue Saint-Hubert

mmmh...



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

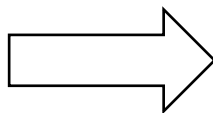
La langue de bœuf, sauce aux câpres 28.00
servie avec légumes et riz

Le cordon bleu de La Pinte XXL au Gruyère AOP 29.00
servi avec frites et légumes

Le foie gras de canard maison assaisonné 32.00
au bon vin doux de Tartegnin, oignons en entrée 22.00

Le burger

détails



Le burger « Le gros tartevinois »



Pain à burger artisanal, steak haché de bœuf 30.00
salade iceberg, tomates, oignons, ½ tomme vaudoise,
galette de pommes de terre, servi avec
frites maison

Nos plats traditionnels

Le tartare de bœuf du chef aromatisé au Cognac 37.00
servi avec salade verte, frites maison et pain grillé

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

Sauce poivrade : CHF 5.00 / Sauce whisky : CHF 6.00 / Beurre maison : CHF 3.00

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

L'assiette de Malakoffs, grande salade mêlée 2 pces 20.00
3 pces 27.00

Nos viandes sont servies avec des légumes

Accompagnements au choix : frites/riz/ spätzli

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 du moment 12.00

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

L'entremet maison aux marrons, génoise vanille et
cœur de crème de marron 15.00

La coupe marron glacée 14.00
Glace vanille, glace marron, coulis caramel maison aux marrons, crème fouettée

Les sorbets arrosés (ou pas, 3.80 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 glaces 3.80 la boule

Moka

Vanille

Fraise

Chocolat

Rhum raisin 4.30 la boule

Supplément chantilly 1.50

Les coupes

Danemark 12.00

Café glacé 12.00

Caramel 12.00

2 boules, sauce
et chantilly

Spécialité

Mousse au Chasselas
de Tartegnin

12.00