

Les entrées

Salade de feuilles vertes	6.00
Salade mêlée	10.00
La terrine de campagne maison, ses pickles maison et sa crudité	15.00
Crème de cresson de fontaine, sa rosace de crème fouettée et ses croutons maison	13.00
Le foie gras de canard maison assaisonné	22.00
au bon vin doux de Tartegnin, oignons rouges confits et sa gelée de Gewürtztraminer, pain grillé	en plat 32.00

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

- ballotin de 250 gr.	45.00
- ballotin de 500 gr.	85.00

Les Plats

La langue de bœuf, sauce aux capres servie avec légumes et riz	28.00
Le tartare de bœuf du chef aromatisé au Cognac, servi avec salade verte, frites maison et pain grillé	37.00
Le cordon bleu de la Pinte XXL au Gruyère AOP servi avec frites et légumes	28.00
L'entrecôte de bœuf 250 gr, sauce au choix (en suppl.) servie avec frites et légumes	40.00
Crème de poivre : CHF 5.00 Beurre maison : CHF 3.00	
Les filets de perches du Léman façon meunière, servis avec frites, légumes, citron et sauce tartare	45.00
Le burger « Le Gros Tartevinois »	29.00
Pain à burger, steak haché de bœuf, salade iceberg, tomates, oignons, ½ tomme vaudoise, galette de pommes de terre, servi avec frites maison	

Les desserts

Café / Thé gourmand	14.00
1 boule de glace, minis desserts du moment	
La crème brûlée du moment	12.00
Le moelleux au chocolat maison et sa boule de glace vanille	12.00
La tarte maison aux pruneaux	8.00
La coupe de la Pinte (glace pruneau et vanille, pruneaux au sirop, chantilly)	15.00

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