

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 aux trois gibiers et son cœur de foie gras maison,
salade mêlée, pickles maison

22.00

Les croustillants de pieds de porc maison sur un lit de
salade mesclun

16.00

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

20.00

Le foie gras de canard maison assaisonné
au bon vin doux de Tartegnin, oignons rouges
confits et sa gelée de Gewürzraminer, toasts

22.00

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

Nos plats principaux

Les noisettes de cerf, dans le filet, sauce poivrade du chef, garniture chasse traditionnelle et spaetzlis maison	50.00
L'entrecôte de bœuf 250 gr, sauce au choix	40.00
La quenelle de brochet du Léman maison, sauce aux écrevisses, riz, légumes (selon arrivage)	38.00
Les filets de perches du Léman, façon meunière, servis avec frites, légumes, citron et sauce tartare	45.00

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/galettes de rösti/pâtes fraîches/spaetzlis

Nos mets de brasserie

La langue de bœuf, sauce aux câpres servie avec légumes et riz	27.00
Le papet vandois et sa saucisse aux choux IGP	28.00
Le cordon bleu de La Pinte XXL au Gruyère AOP servi avec frites et légumes	28.00

Accompagnements au choix : frites /riz/galettes de rösti/pâtes fraîches/spaetzlis

Nos mets au fromage

L'assiette de Malakoff maison 2 pc 20.00
salade mêlée, moutarde et condiments

Supplément la pc 8.00

Fondue au fromage 220 gr. de la laiterie de Gimel 23.00
servie uniquement côté bistrot

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 (8 mn de cuisson)	12.00

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 glaces 3.50 la boule

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

Les coupes

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

Spécialité de fromage du chef

Brie de Meaux farci au beurre de la laiterie de Gimel, CHF 12.00
noix de Tartegnin, ciboulette, fruits secs

Spécialité
Mousse au Chasselas
de Tartegnin

12.00