

## 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

22.00

confits et sa gelée de Gewürtzraminer, toasts

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, 50.00  
garniture chasse traditionnelle et spaetzlis maison

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

La quenelle de brochet du Léman maison, sauce aux écrevisses, 38.00  
riz, légumes (selon arrivage)

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

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 vaudois 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	2pc	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 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

### Spécialité de fromage du chef

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