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 courge et bolets et 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
Filet mignon de cerf, 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...



<u>dès deux personnes</u> (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

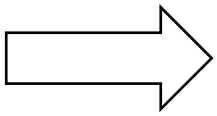
La langue de bœuf, sauce aux câpres 28.00
servie avec légumes et riz

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

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, servis avec frites, légumes, citron et sauce tartare 45.00

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

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 1 boule de glace, minis desserts du moment	14.00
La tarte maison aux fruits	7.00
La crème brûlée du moment	12.00
Moelleux au chocolat, boule de glace vanille (8 mn de cuisson)	12.00
L'entremet maison aux marrons, génoise vanille et cœur de crème de marron	15.00
La coupe marron glacée Glace vanille, glace marron, coulis caramel maison aux marrons, crème fouettée	14.00

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 coupes

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

Les glaces 3.80 la boule

Moka
Vanille
Fraise
Chocolat
Rhum raisin 4.30 la boule
Supplément chantilly 1.50

Spécialité

Mousse au Chasselas de Tartegnin

12.00