

ALCOOLS

KIR	CHF 6.50
PROSECCO, KIR PÉTILLANT	CHF 8.00
PASTIS 51	CHF 8.00
VERMOUTH BLANC OU ROUGE	CHF 8.00
DIGESTIF (2CL) <i>Abricotine, Williamine, Génépi, Calvados, Grappa blanche ou brune, Limoncello</i>	CHF 6.00
DALVAGNAC (2CL)	CHF 9.00
LONG DRINK	CHF 12.00
COCKTAIL <i>Hugo, Spritz, Negroni, Planteur, Mojito...</i>	CHF 12.00
MOCKTAIL	CHF 8.00
SHOT	CHF 5.00



— LA  BRASSERIE —
DU CERVIN
— SAINT-LUC —



À PARTAGER

GRANDE ASSIETTE VALAISANNE	CHF 30.-
PETITE ASSIETTE VALAISANNE	CHF 24.-

SALADES

SALADE VERTE 	CHF 6.-
SALADE MÊLÉE  En petite portion pour CHF 9.-	CHF 12.-
SALADE SUPERPOWER  Haricots rouges, tofu pané, avocat, légumes crus	CHF 24.-

MENU KIDS

MINI-RÖSTI À CHOIX (JUSQU'À 12 ANS) avec une boule de glace en dessert!	CHF 15.-
--	----------



Notre personnel est à votre disposition pour les allergies, intolérances et régimes spéciaux.



MINÉRALES

SIROP À L'EAU	CHF 2.00
COCA, COCA ZERO, RIVELLA, DIABOLO	CHF 4.00
TONIC, GINGER BEER, MATÉ	CHF 4.50
JUS DE POMME, POIRE, ABRICOT, TOMATE	CHF 5.00
HENNIEZ	
Petite - 2 dl	CHF 3.50
Moyenne - 3 dl	CHF 4.00
Grande - 5 dl	CHF 5.00

BIÈRES ET CIDRE

BIÈRE BLONDE PRESSION WHITEFRONTIER	
Petite - 3 dl	CHF 5.-
Grande - 5 dl	CHF 8.-
BIÈRE ARTISANALE LA MUSIC'ALE	
Funky White Drummer (blanche) - 3 dl	CHF 8.-
Bitter Slap (IPA) - 3 dl	CHF 8.-
PANACHÉ, MONACO	CHF 5.00
BIÈRE SANS ALCOOL	CHF 5.00
CIDRE PINK LADY	CHF 8.00



BOISSONS CHAUDES

CAFÉ, EXPRESSO, RISTRETTO	CHF 4.00
THÉ, TISANE	CHF 4.00
RENVERSÉ, CHOCOLAT CHAUD	CHF 4.50
CAPPUCCINO, LATTE MACCHIATO	CHF 5.00
CHOCOLAT, CAFÉ VIENNOIS	CHF 5.50
ICED COFFEE	CHF 6.50
CHAÏ LATTE MAISON 	CHF 7.00

BOISSONS FRAÎCHES

LIMONADE MAISON	
Petite - 3 dl	CHF 5.-
Grande - 5 dl	CHF 7.-
THÉ FROID MAISON	
Petit - 3 dl	CHF 5.-
Grand - 5 dl	CHF 7.-



LA CHASSE

NOS ENTRÉES

TERRINE DU CERVIN – Au gibier d'arrivage.	CHF 15.-
VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS	CHF 12.-

NOS VIANDES

ENTRECÔTE DE CERF	CHF 42.-
Servie avec spätzlis, poires au vin rouge, marrons au miel, choux de Bruxelles aux lardons, artichauts, aïelles et chou rouge au vinaigre.	
MIGNON DE SANGLIER	CHF 38.-
Servi avec spätzlis, poires au vin rouge, marrons au miel, choux de Bruxelles aux lardons, artichauts, aïelles et chou rouge au vinaigre.	
RÖSTI DU CHASSEUR	CHF 35.-
Émincé de cerf, jus du civet de gibier, miel et noisettes.	
FONDUE BACCHUS – Au gibier d'arrivage.	CHF 46.-
Servie avec garniture chasse et 5 sauces. Tarif par personne, dès 2 personnes.	

LA CUEILLETTE

NOS PLATS D'AUTOMNE


CHOU FARCI	CHF 35.-
Farce aux champignons, pommes, noisettes... Servi avec spätzlis et jardinière de légumes.	
RÖSTI DU CUEILLEUR	CHF 32.-
Chanterelles et herbes de montagne. Avec ou sans crème.	

NOS RÖSTIS


LES CLASSIQUES

LE CHANDOLINARD – Fromage d'alpage, herbes de montagne	CHF 23.00
LE TSAPÉ – Champignons de saison poêlés à la crème, ail, persil	CHF 29.50
LE TOÛNO – Raclette, jambon cru, viande séchée, lard sec, pickles	CHF 29.50
LE BESSO – Chèvre fondu, thym frais, pruneaux, lard sec	CHF 27.00

LES VIANDES

LE CHASSEUR – Émincé de cerf, jus du civet de gibier, miel, noisettes	CHF 35.00
LES BECS DE BOSSON – Saucisse de veau, sauce oignons	CHF 21.50
LE DIABLON – Émincé de boeuf Stroganoff 	CHF 27.00

LES VÉGÉTAUX

LE CUEILLEUR – Chanterelles et herbes de montagne	CHF 32.00
L'ILLHORN – Jardinière de légumes de saison poêlés à l'ail des ours	CHF 23.00
LE MANASLU – Légumes de saison au curry Népalais 	CHF 25.00
LE TSAPÉ – Champignons de saison poêlés à l'huile d'olive, ail, persil	CHF 32.00



Épicé



Vegan


FONDUES

Tarif par personne, dès 2 personnes

FONDUE CLASSIQUE Mélange de fromages locaux	CHF 24.00
FONDUE À LA TOMATE Servie avec pommes de terre	CHF 27.00
FONDUE AU GÉNÉPI Aux herbes de montagne	CHF 27.00
FONDUE CHAMPIGNONS	CHF 28.00



DESSERTS

TARTELETTE AUX MYRTILLES	CHF 9.00
MONT-BLANC AUX MARRONS	CHF 12.00
POIRE POCHÉE AU VIN ROUGE 	CHF 10.00
BOULE DE GLACE OU SORBET	CHF 4.50
PAIN PERDU AU CARAMEL BEURRE SALÉ	CHF 11.00
FONDANT AU CHOCOLAT	CHF 12.00