

— LA  BRASSERIE —

DU CERVIN

— SAINT-LUC —



NOS ASSIETTES À PARTAGER

TRIO DE TARTINADES 

Servi avec focaccia maison aux olives et légumes croquants

CHF 17.00

ASSIETTE DE FROMAGES

CHF 17.00

PETITE ASSIETTE VALAISANNE

CHF 24.00

GRANDE ASSIETTE VALAISANNE

CHF 30.00



NOS ENTRÉES

SOUPE DU JOUR

CHF 8.00

SALADE VERTE 

CHF 6.00

SALADE MÊLÉE 

Petite

CHF 9.00

Grande

CHF 12.00

SALADE SUPERPOWER 

CHF 24.00

Quinoa, tofu pané, guacamole, légumes croquants

SALADE CERVIN

CHF 25.00

Lardons, croûtons, fromage, oeuf mollet, légumes croquants

 Vegan

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


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

LES BECS DE BOSSON – Saucisse de veau, sauce oignons	CHF 21.50
LE SCEX ROUGE – Saucisson Vaudois, poireaux à la crème	CHF 24.00
LE DIABLON – Émincé de boeuf Stroganoff 	CHF 27.00

LES VÉGÉTAUX

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 29.50

NOS FONDUES

Tarif par personne, à partir de 2 personnes

Accompagnement à choix: pain ou pommes de terre grenailles

FONDUE MOITIÉ-MOITIÉ EXCELLENCE	CHF 24.00
FONDUE À LA TOMATE	CHF 27.00
FONDUE AU GÉNÉPI – Aux herbes de montagne	CHF 27.00
FONDUE AUX CHAMPIGNONS	CHF 28.00



NOS PLATS

SIGNATURE VÉGÉ'

CHF 38.00

Steak végété' maison aux brocolis et haricots rouges, crème végétale à la ciboulette et échalottes, mesclun, frites maison et légumes du moment.

AGNEAU AU THYM ET AU MIEL

CHF 42.00

Souris d'agneau, sauce au thym et au miel, purée de pommes de terre et légumes du moment.

ENTRECÔTE AUX ÉCHALOTES CONFITES

CHF 44.00

Entrecôte 250 gr, sauce aux échalotes confites au vin rouge et poivre, frites maison et légumes du moment.



NOS PLATS ENFANTS

Jusqu'à 12 ans. Servis avec une boule de glace en dessert.

MINI-RÖSTI À CHOIX

CHF 15.50

NUGGETS DE POULET MAISON

CHF 12.00

Servis avec des légumes de saison, frites et ketchup maison.

PÂTES À LA BOLOGNAISE

CHF 14.00

Servies avec du fromage râpé.

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

NOS DESSERTS

DESSERT DU CHEF	CHF 13.00
Nougat glacé avec coulis de pistache et zestes d'orange confits.	
SALADE DE FRUITS FRAIS À LA SAUGE 	CHF 9.00
TARTELETTE AU CITRON MERINGUÉE	CHF 13.00
PAIN PERDU AU CARAMEL BEURRE SALÉ	CHF 11.00
Servi avec une boule de glace à la vanille	
BROWNIE AU CHOCOLAT	CHF 13.00
Servi avec une boule de glace à la vanille. Sans gluten.	
BOULE DE GLACE OU SORBET	CHF 4.50
Vanille, chocolat, caramel, straciatella, fraise, poire, abricot, citron, noix de coco, mangue.	
COUPE ARROSÉE	CHF 12.00
2 boules de glace au choix, arrosées de Williamine ou Abricotine.	

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ, EXPRESSO, RISTRETTO, 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



Lait végétal
sur demande

