

# LA GRANDE CARTE DU CERVIN

---

UNE BELLE TABLE AU SOLEIL  
DES PETITS PLATS ORIGINAUX  
ET DES BOISSONS FRAÎCHES

— LA  BRASSERIE —  
DU CERVIN  
— SAINT-LUC —

# NOS ASSIETTES

## Trio de tartinades maison

*Servi avec légumes croquants et focaccia maison aux olives et tomates séchées*

CHF 17.00

## Petite Assiette Valaisanne

CHF 24.00

## Grande Assiette Valaisanne

CHF 30.00



# NOS BELLES SALADES

## Salade verte

CHF 6.00

## Petite salade mêlée

CHF 9.00

## Grande salade mêlée

CHF 12.00

## Salade du soleil

*Salade, légumes rôtis, noix, houmous et vinaigrette aux agrumes*

CHF 24.00

## Salade du Cervin

*Salade, chips de lard, croûtons, croustillant de fromage et légumes croquants*

CHF 25.00



# NOS FONDUES

*Tarif par personne, à partir de 2 personnes. Avec pain ou pommes de terre grenailles *

## Fondue moitié-moitié

CHF 24.00

## Fondue à la tomate

CHF 27.00

## Fondue au Gépépi et herbes de montagne

CHF 27.00

## Fondue aux champignons

CHF 30.00



Piquant



Vegan



Sans gluten



Sélection de l'équipe

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

# NOS RÖSTIS MAISON

## LES GRANDS CLASSIQUES

### Le Tsapé

*Champignons de saison poêlés à la crème, ail et persil*

CHF 29.50

### Le Toûno

*Raclette, jambon cru, viande séchée, lard sec et pickles*

CHF 29.50

### Le Chandolinard

*Fromage d'alpage et herbes de montagne*

CHF 23.00

## LES FROMAGERS

### Le Besso

*Fromage de chèvre fondu, thym frais, pruneaux et lard sec*

CHF 27.00

### Le Weisshorn

*Tomates fraîches, burrata crémeuse et pesto maison*

CHF 24.00

## LES VIANDARDS

### Le Bec de Bosson

*Saucisse de veau et sauce aux échalotes*

CHF 21.50

### 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 et persil*

CHF 29.50



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

# NOS PETITS PLATS

## Entrecôte du Cervin

*Servie avec nos légumes du moment, nos délicieuses frites fraîches et notre sauce du moment ou notre beurre maître d'hôtel.*

**CHF 44.00**

## Tartare de boeuf

*Servi avec nos délicieuses frites maison, toasts et petite salade*

**CHF 37.00**

## Tartare de légumes

*Servi avec nos délicieuses frites maison, et toasts*

**CHF 33.00**

# NOS MENUS KIDS

*Jusqu'à 12 ans, avec une boule de glace en dessert!*

## Mini-rösti à choix

**CHF 15.50**

## Pâtes bolo' et fromage râpé

**CHF 14.00**



# NOS DESSERTS MAISON

## Tarte du jour

**CHF 8.50**

## Nougat glacé

*Servi avec coulis de pistache et zestes d'orange confits*

**CHF 13.00**

## Pain perdu au caramel beurre salé

**CHF 11.00**



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

# NOS COUPES GLACÉES

Toutes nos coupes peuvent être arrosées pour un petit supplément de CHF 4.-

## Café glacé

CHF 12.00

Boule vanille, boule café, espresso, crème fouettée, cannelle

## La Danemark

CHF 12.00

3 boules vanille, sauce chocolat et crème fouettée

## La Chandoline

CHF 12.00

Boule mangue, boule citron, boule fraise, coulis de fruits rouges et crème fouettée

## L'écureuil

CHF 12.00

Boule noisette, boule chocolat, boule vanille, sauce chocolat et crème fouettée

## La Goulue

CHF 12.00

Boule chocolat, boule vanille, boule caramel, coulis caramel et crème fouettée

## La Valaisanne

CHF 12.00

Boule abricot, boule poire, boule framboise, coulis de fruits rouges et crème fouettée

## L'arrosée

CHF 12.00

2 boules au choix, arrosées de Williamine ou Abricotine

## Boule de glace

CHF 4.00

Vanille, chocolat, caramel, straciatella, fraise, noisette, noix de coco

## Boule de sorbet

CHF 4.00

Abricot, poire, mangue, citron

# BOISSONS CHAUDES

Toutes nos boissons lactées peuvent être réalisées avec du lait végétal 

## Café, espresso, ristretto, thé ou tisane

CHF 4.00

## Renversé, chocolat chaud

CHF 4.50

## Capuccino, latte macchiato

CHF 5.00

## Chocolat ou café viennois

CHF 5.50



Piquant



Vegan



Sans gluten



Sélection de l'équipe

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

# BOISSONS MAISON

Toutes nos boissons sont disponibles en 2dl, 3dl et 5dl. Le tarif indiqué est pour un verre de 3dl.

**Limonade**

**CHF 5.00**

**Thé froid**

**CHF 5.00**

**Iced coffee**

**CHF 6.50**

**Mocktail du Cervin** ★

**CHF 9.00**



# COCKTAILS

**Gin'onade** ★

**CHF 12.00**

**Gin Berry**

**CHF 12.00**

**Expresso Martini**

**CHF 12.00**

**Mojito**

**CHF 12.00**

**Planteur**

**CHF 12.00**

**Negroni**

**CHF 12.00**

**Spritz**

**CHF 12.00**

**Hugo**

**CHF 12.00**



# MINÉRALES

**Jus de pomme, poire**

**CHF 5.00**

**Sirop Morand**

**CHF 2.00**

**Tonic, Ginger beer, Bitter**

**CHF 5.00**

**Sirop Aloy (rose, thym, gingembre, jasmin)** ★

**CHF 3.00**

**Coca, Coca zero, Rivella**

**CHF 5.00**

**Diabolo**

**CHF 4.00**

**Eau pétillante, eau plate minérale (verre 3dl)**

**CHF 4.00**

**Eau pétillante, eau plate minérale (bouteille 75cl)**

**CHF 7.00**

# BIÈRES & CIDRE

<b>Panaché, Monaco</b>	<b>CHF 5.00</b>
<b>Bière sans alcool - Moretti 0%</b>	<b>CHF 5.00</b>
<b>Cidre Pink Lady</b> ★	<b>CHF 8.00</b>

## BIÈRE BLONDE PRESSION - WHITEFRONTIER

<b>Mini - 2dl</b>	<b>CHF 4.00</b>
<b>Petite - 3dl</b>	<b>CHF 5.00</b>
<b>Grande - 5dl</b>	<b>CHF 8.00</b>

## BIÈRE ARTISANALE - LA MUSIC'ALE

<b>Funky White Drummer (blanche) - 3dl</b>	<b>CHF 8.00</b>
<b>Hazy Montuno (IPA) - 3dl</b> ★	<b>CHF 8.00</b>

# ALCOOLS

<b>Shot</b>	<b>CHF 5.00</b>
<b>Digestif (2dl)</b> <i>Abricotine, Williamine, Génépi, Grappa blanche ou brune, Limoncello, Amaretto</i>	<b>CHF 6.00</b>
<b>Pastis 51, Vermouth blanc ou rouge</b>	<b>CHF 8.00</b>
<b>Kir</b>	<b>CHF 6.50</b>
<b>Kir pétillant</b>	<b>CHF 9.00</b>
<b>Cognac (4cl)</b>	<b>CHF 12.00</b>
<b>Long drink</b>	<b>CHF 12.00</b>
<b>Whisky Black Label (4cl)</b> ★	<b>CHF 12.00</b>
<b>Whisky Lagavulin (4cl)</b>	<b>CHF 15.00</b>



# VINS OUVERTS

<b>Fendant</b>	<b>CHF 4.50</b>
<b>Johannisberg</b>	<b>CHF 6.50</b>
<b>Petite Arvine</b>	<b>CHF 7.00</b>
<b>Prosecco</b>	<b>CHF 8.00</b>
<b>Rosé</b>	<b>CHF 5.00</b>
<b>Pinot Noir</b>	<b>CHF 5.00</b>
<b>Gamay</b>	<b>CHF 5.00</b>
<b>Vin du moment</b>	<b>Sur ardoise</b>



# VIN ROUGE

<b>Gamay Ancolie - Frédéric Zufferey</b>	<b>CHF 35.-</b>
<b>Fumin - Famille Bétrisey (50cl / 75cl)</b>	<b>CHF 40.- / 56.-</b>
<b>Cornalin - Famille Bétrisey</b>	<b>CHF 66.-</b>
<b>Nez Noir Réserve - Domaine Rouvinez</b>	<b>CHF 49.-</b>
<b>Tourmentin - Domaine Rouvinez</b>	<b>CHF 52.-</b>
<b>Syrah - Colline de Daval</b>	<b>CHF 59.-</b>
<b>Brin de Folie - Frédéric Zufferey</b>	<b>CHF 54.-</b>
<b>Pinot Noir - Domaine Rouvinez</b>	<b>CHF 35.-</b>

# VIN BLANC

<b>Petite Arvine - Frédéric Zufferey</b>	<b>CHF 45.-</b>
<b>Nez Noir Bio - Domaine Rouvinez</b>	<b>CHF 49.-</b>
<b>Douceur Capricieuse - Famille Bétrisey</b>	<b>CHF 51.-</b>
<b>Heida - Colline de Daval</b>	<b>CHF 61.-</b>
<b>Johannisberg - Jean-Marie Pont</b>	<b>CHF 36.-</b>
<b>Fendant - Domaine Rouvinez</b>	<b>CHF 34.-</b>
<b>Viognier - Frédéric Zufferey</b>	<b>CHF 48.-</b>