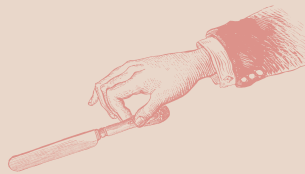




— LA  BRASSERIE —
DU CERVIN
— SAINT-LUC —

À PARTAGER



Trio de tartinades maison

Servi avec notre focaccia maison au thym et au romarin

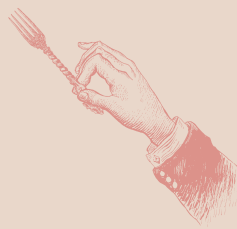
CHF 17.00

Petite Assiette Valaisanne

Grande Assiette Valaisanne

CHF 24.00

CHF 30.00



NOS ENTRÉES

Salade verte

CHF 6.00

Soupe du moment

CHF 8.00

Oeuf parfait

Accompagné d'un crémeux de champignons, mousse de pommes de terre, croûtons et lard séché.

CHF 15.00

Poireaux brûlés

Accompagnés d'un houmous de betterave, pain frotté à l'ail et amandes torréfiées.

CHF 14.00



Piquant



Vegan



Sans gluten



Sélection de l'équipe

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

NOS RÖSTIS

LES GRANDS CLASSIQUES

Rösti Tsapé

CHF 29.50

Champignons de saison poêlés à l'ail et au persil (avec ou sans crème)

Rösti Toûno

CHF 29.50

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

LES FROMAGERS

Rösti Besso

CHF 27.00

Fromage de chèvre fondu, pruneaux et lard sec

Rösti Chandolinard

CHF 23.00

Fromage d'alpage et herbes de montagne

LES VIANDARDS

Rösti Diablon

CHF 27.00

Émincé de boeuf Stroganoff

Rösti Cervin

CHF 28.50

Osso Buco

LES VÉGÉTAUX

Rösti Illhorn

CHF 24.50

Potimarron, châtaignes et crème de butternut

Rösti Manaslu

CHF 25.00

Légumes de saison au curry Népalais



NOS PLATS

DÉGUSTEZ LES RECETTES DE NOÉ, NOTRE CHEF

Carbonara traditionnelle ★

Oeuf, Pecorino, Guanciale et poivre noir

CHF 28.00

Tatin d'oignon rouge 🍃

Servie avec sa crème fouettée salée, salade verte et oignons frits

CHF 28.00

Croquettes de chèvre frais

Servies avec une purée de butternut, carottes glacées au miel, caramel de chou-fleur, salade verte et noix

CHF 29.00

Souris d'agneau mijotée

Servie avec haricots blancs, tomates, poivrons et échalottes grillées

CHF 39.00

NOS FONDUES



SERVIES AVEC PAIN OU POMMES DE TERRE 🍷

Fondue Moitié-Moitié

CHF 24.00

Fondue à la tomate

CHF 27.00

Fondue au Génépi et herbes de montagne

CHF 27.00

Fondue aux champignons ★

CHF 30.00

NOTRE MENU KIDS

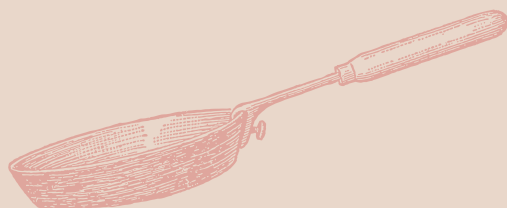
AVEC UNE BOULE DE GLACE EN DESSERT

Mini-rösti à choix

CHF 15.50

Pâtes bolo' et fromage râpé

CHF 14.00



NOS DESSERTS

RECETTES PENSÉES PAR FLORIANE, NOTRE PÂTISSIÈRE

Pavlova aux fruits frais

CHF 12.00

Cheesecake caramel et noix de pécan 

CHF 12.00

Crèmeux au chocolat

CHF 12.00

Brioche perdue au caramel beurre salé

CHF 12.00

Coupe arrosée

CHF 12.00

2 boules au choix, arrosées de Williamine ou Abricotine



Piquant



Vegan



Sans gluten



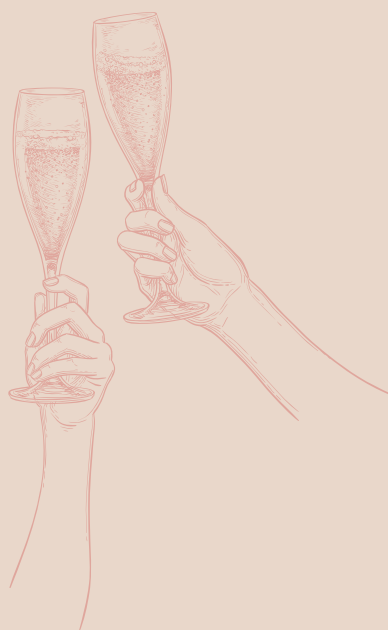
Sélection de l'équipe

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

NOS BOISSONS MAISON

PRÉPARÉES PAR NIINA AVEC AMOUR 🌿

Chai latte	CHF 8.00
Pumpkin spice latte	CHF 8.00
Vin chaud	CHF 8.00
Jus de pomme chaud	CHF 8.00
Thé froid	CHF 5.00



RÉSERVATIONS

027 475 20 00

INFO@GRANDHOTELDUCERVIN.CH