



— LA  BRASSERIE —
DU CERVIN
— SAINT-LUC —

À PARTAGER

Trio de tartinades maison

Servi avec crackers aux graines et pickles

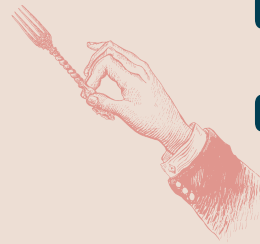
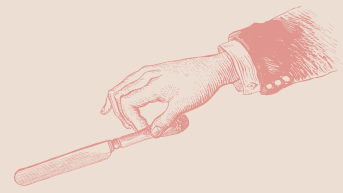
CHF 17.00

Petite Assiette Valaisanne

CHF 24.00

Grande Assiette Valaisanne

CHF 30.00



NOS ENTRÉES

Salade verte

CHF 6.00

Vitello Tonnato

CHF 17.00

Asperges printanières

Oeufs mimosas, chips de carottes et jambon de pays

CHF 18.00

Salade césar

Filet de poulet, salade romaine, croûtons, sauce césar

CHF 24.00



Piquant



Vegan



Sans gluten



Sélection de l'équipe

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

NOS RÖSTIS ✖

Rösti Tsapé 🌿

Chanterelles poêlées à l'ail et au persil (avec ou sans crème)

CHF 33.50

Rösti Toûno ⭐

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

CHF 29.50

Rösti Chandolinard

Fromage d'alpage et herbes de montagne

CHF 24.50

Rösti Rotzemounais

Tomme Vaudoise

CHF 27.00

Rösti du Rhône

Saumon en gravlax, crème aux herbes et agrumes

CHF 29.50

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

NOS JOLIS PLATS

Entrecôte 230gr.

CHF 54.00

*Viande la Boucherie de la Vallée servie avec son beurre Maître d'Hôtel,
un mini-rösti râpé maison et une jardinière de légumes de saison*

Tartare classique

CHF 32.00

*Moutarde, oeuf, tabasco, persil, ciboulette, échalottes, câpres et
crackers aux graines avec frites ou grenailles*

Tartare à l'asiatique

CHF 37.00

*Miso, wasabi, sauce soja, huile de sésame, fish sauce, ciboulette
thaï, basilic thaï, coriandre et feuille de riz avec frites ou grenailles*

Ravioles à la sauge

CHF 35.00

Epinard, ricotta, oignon, ail, basilic et amandes effilées

Tarte fine à la tomate

CHF 35.00

*Servie avec sa crème montée végétale à l'estragon et zeste de citron,
tapenade et mesclun de jeunes pousses et roquette*

Ceviche de bar

CHF 41.00

*Mariné au lait de coco et coriandre et servi avec pickles de radis et chips
de patates douces et de bananes plantain*

NOTRE MENU KIDS

AVEC BOULE DE GLACE EN DESSERT

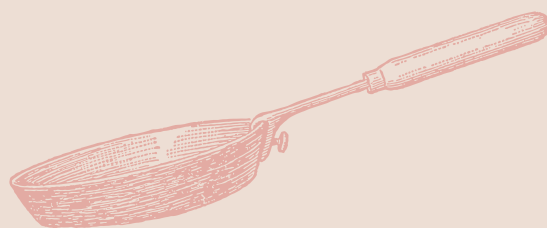
MÖVENPICK®

Mini-rösti à choix

CHF 15.50

Pâtes bolo' et fromage râpé

CHF 14.00



NOS DESSERTS

Tarte au citron déstructurée

CHF 12.00

Brownie 

CHF 12.00

Accompagné de sa crème anglaise végétale et d'un sorbet citron

Coulant chocolat blanc, pistache, rhubarbe

CHF 12.00

Servi avec un sorbet framboise. Cuisson 15min.

Tiramisu spéculoos et caramel beurre salé

CHF 12.00

Coupe arrosée MÖVENPICK®

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.



Les mets proposés sur cette carte sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et traditionnels selon les critères du Label Fait Maison.

Le Label Fait Maison distingue les restaurants dont les mets sont préparés intégralement ou en majeure partie dans leurs propres cuisines.

Il valorise le savoir-faire de la gastronomie helvétique afin de répondre au désir de transparence des consommateurs.

Il lutte contre l'uniformisation des goûts et encourage la proximité, la durabilité et la saisonnalité.

— LA  BRASSERIE —
DU CERVIN
— SAINT-LUC —