

— LA  BRASSERIE —

DU CERVIN

— SAINT-LUC —



À PARTAGER

Trio de tartinades maison 

Servi avec légumes croquants et notre focaccia aux herbes

19.-

Petite Assiette Valaisanne

26.-

Grande Assiette Valaisanne

33.-

Portion de frites

7.-



NOS ENTRÉES

Salade verte  

6.-

P'tit Vitello Tonnato 

14.-

Vol-au-vent du moment

17.-



Piquant



Vegan



Sans gluten




Sélection de l'équipe

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

NOS SALADES

Salade Superpower

13.- / 21.-

Salade, toast, houmous de betterave, légumes croquants, quinoa, pois chiches, pickles de chou rouge, graines. Demandez notre toast sans gluten 

Salade Rando'

15.- / 24.-

Salade, oeuf, jambon, fromage, croûtons, légumes croquants

NOS JOLIS PLATS

Potence 180gr ou 250gr

48.- / 56.-

Salade verte en entrée. Viande flambée la Boucherie de la Vallée. Dès 2 personnes. Servie avec riz, pommes de terre grenailles, légumes poêlés et les 4 sauces du Chef.

Tartare traditionnel

35.-

Servi avec crackers aux graines et frites

Tartare à l'asiatique

35.-

Servi avec crackers aux graines et frites

Grand Vitello Tonato

23.-



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  **26.50**

Champignons du moment poêlés à l'ail et au persil (avec ou sans crème)

Rösti Toûno  **29.50**

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

Rösti Papet Vaudois **24.50**

Poireaux, saucisse au chou

Rösti Weisshorn **24.50**

Tomate, pesto, burrata



Piquant



Vegan



Sans gluten



Sélection de l'équipe

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

NOS FONDUES



SERVIES AVEC PAIN OU POMMES DE TERRE 🍷

Tarif par personne, dès 2 personnes.

| | |
|--|------|
| Fondue Moitié-Moitié | 24.- |
| Fondue à la tomate | 27.- |
| Fondue au Gépépi et herbes de montagne ★ | 28.- |
| Fondue aux champignons | 29.- |



Piquant



Vegan

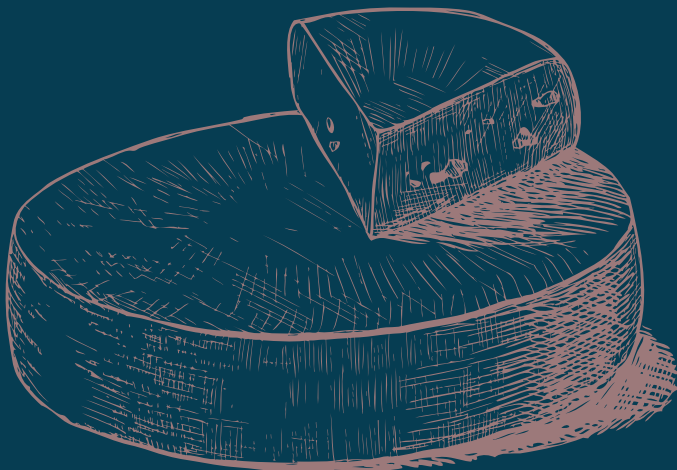


Sans gluten



Sélection de l'équipe

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



NOTRE MENU KIDS

AVEC BOULE DE GLACE EN DESSERT MÖVENPICK

Saucisse de veau et frites

14.-

Pâtes bolo' et fromage râpé

14.-



NOS DESSERTS

Cheesecake

10.-

Tarte aux myrtilles

10.-

Tarte au citron déstructurée

13.-



NOS COUPES GLACÉES

M Õ V E N P I C K

Danemark

12.-

3 boules vanille, sauce chocolat, crème fouettée

Marmotte

12.-

Noisette, cookie, chocolat, sauce chocolat, crème fouettée

Dahu

12.-

2 boules chocolat, 1 boule fraise-framboise, crème double et meringue maison

Pirate

12.-

*Passion, coco, rhum-raisin, crème fouettée.
Arrosées au rhum + 2.-*

Valaisanne Abricot

12.-

2 boules abricot, arrosées à l'Abricotine

Valaisanne Poire

12.-

2 boules poire, arrosées à la Williamine

Glace 1 ou 2 boules

4.- / 8.-

*Chocolat suisse, cookies-caramel, espresso croquant, caramelita, vanille,
rhum-raisin, straciatella, noisette, noisette-sirop d'érable, coconut cream,
sorbet mangue-passion, sorbet citron-limette, sorbet fraise-framboise*



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.

Nos fondues sont élaborées par la Fromagerie du Crêt, et nos glaces par Movenpick.

Régalez-vous!