

## Les entrées

Terrine de foie gras, confiture et brioche	19 -
Saumon fumé maison, salade, toasts et raifort	16 -
Feuilleté aux morilles et ris de veau, salade	18 -
Salade mêlée de légumes croquants	10 -
Salade verte aux petites graines	7 -
Escargots gratinés à l'ail 6p.	10 -
	12p. 18 -
Planchette de viande séchée et charcuterie	20 -

## Notre spécialité: les Tartares du chef

200g 33 - 300g 39 -

**Tartare Traditionnel** : secret du chef

**Espagnol** : chorizo, paprika fumé, oignon rouge, concombre

**Aller/retour** : traditionnel et cuit 1 minute de chaque côté

**Tartare provençale** : Basilic et pignons de pin

**Tartare grec** : tomates séchées et olives

**Tartare italien** : parmesan, roquette et huile de truffe

**Tartare mexicain** : rhum, menthe fraîche, peanuts piquante

**Tartare de thon** : échalote, ciboulette, moutarde à l'ancienne

**Déclinaison de tartare** : à partir de 2 pers. 3 sortes à choix 39 -/pers.

Tous nos tartares sont servis avec salade, frites, pain toasts maison et beurre 1/2 sel

## Les poissons et végétariens

Filets de perche meunières, salade verte	34 -
Burger « Fish and chips » maison et salade	27 -
Tagliatelle fraîches à la crème de Morilles	28 -
Assiette de légumes et gratin dauphinois	19 -
Poisson du jour selon arrivage	
Fondue maison Moite /moite 220g. : Gruyère et vacherin	24 -

Pour les enfants :

Émincé de volaille à la crème ou jambon frites/légumes 10 -

Pour les allergies et intolérances veuillez demander au personnel. Sur demande Pain sans gluten

## Les viandes

Roastbeef dans l'entrecôte, frites, salade et sauce tartare	29 -
Entrecôte de bœuf, beurre du chef	36 -
Pavé de bœuf, beurre du chef	32 -
Le Rapido: steak de bœuf frites/légumes, beurre du chef	26 -
Entrecôte de cheval, beurre aux mille herbes : 200g. 30 - 300g. 36 -	
Steak de cheval, beurre aux herbes	25 -

Garnitures : Frites, riz, pommes vapeurs, gratin dauphinois, tagliatelle fraîches

Nos sauces à choix : Morilles 8 - Marchand de vin 4 - Poivre vert 4 -

Fondue fraîche avec salade, frites, riz,

Sauces chaudes et froides servie en brasserie :

- Bacchus à discrétion : bœuf, poulet, cheval 38 -

- Chinoise à discrétion : bœuf, poulet, cheval 36 -

- Fondue Bourguignonne servie en terrasse :

Filet de bœuf mariné 250g. 42 -

Filet de bœuf et cheval marinés 250g. 40 -

Supplément : Filet de bœuf 150g. 12 -

Filet de bœuf et cheval 150 g. 10 -

Spécialité : La Subièreuse 36 - supp. 100g. 8 -

250g. de viande de bœuf épicée et marinée aux herbes fraîches

## Les salades géantes

### Grand pin

Foie gras sur toasts, magret fumé, saumon fumé, fruits, tomate 29 -

### Fermière

Toasts de chèvre au miel, lardons, noix, pomme, tomate 27 -

### Fitness

Blanc de poulet tiède au paprika fumé, vinaigrette à part et

Grande mêlée de légumes et fruits frais 28 -

### D'Outre-mer

Saumon fumé, beignets de calamars, guacamole, tomate 28 -

### Neuchâteloise

Gruyère, saucisson, œuf dur, jambon cru, tomate 28 -

## Fromages et desserts

- Assiette de fromages d'ici et d'ailleurs 12 -  
Café Tendance pour les gourmands 14 -  
Moelleux chocolat, glace caramel 12 -  
Profiteroles aux chocolat tiède 12 -  
Parfait glacé aux fruits confits et citron 12 -  
Dessert du jour 7 -

## Les arrosés : 11.50-

- Limonglace: sorbet citron et limoncello maison  
Colonel: sorbet citron et vodka  
Valaisan: sorbet abricot et eau de vie d'abricot  
Framboisine: sorbet framboise et eau de vie de framboise

## VINS OUVERTS

Demandez nos vins du mois

Rouge	Le dl.
- Moinillon Caves du Prieuré	3.30-
- Pinot noir De Montmollin, Caves du Prieuré	5.50-
- Lirac Lou Caminé	5.50-
- Kaiken Malbec	5.50-
- Cahors Clos de La Coutale	5.50-
<b>Blanc</b>	
- Chasselas Caves du Prieuré	3.20-
- Chasselas Bio Domaine de la Capitaine	4.30-
- Chardonnay De Montmollin, Caves du Prieuré	5.50-
- Sauvignon blanc De Montmollin, Caves du prieuré	5.50-
- Muscadet sur lie	5.00-
- Gewurztraminer Caves du prieuré	5.50-
- Pinot gris	5.50-
- Vouvray pétillant Méthode traditionnelle	6.00-
<b>Rosé</b>	
- Moinillon Caves du prieuré	3.30-
- Cuvée Du Mas Costières de Nimes	4.90-
- Œil de perdrix Caves du prieuré, De Montmollin	5.50-
- Pot 50 cl.	26.00-

## Champagne

- Laurent Perrier brut 1 dl. 13- 37.5 cl 49-



Menu : entrée + plat + dessert : 25 -

Entrée + plat : 22 -

Plat + dessert : 22 -

Plat uniquement : 18.50 -

seulement le midi : du lundi au vendredi

---

Menu affaire : 3 plats 45 -

---

Samedi midi : filets de perche frites et salade

28 -

---

Service traiteur, banquet,  
Séminaire, mariage, collation,  
Location de salle privative

---

Sébastien et Johan Brunet

[www.grandpin.ch](http://www.grandpin.ch)