



# **LES FORMULES**

## **AU CHOIX SUR LA CARTE\***

*\*A ANNONCER A LA COMMANDE*

**Entrée + plat : 49 FRS**

**Plat + dessert : 49 FRS**

**Entrée + plat + dessert: 65 FRS**

### **MENU DU JOUR (midi)**

*Du lundi au samedi (sauf jours fériés)*

**Menu : entrée + plat + dessert : 22 FRS**

**Assiette : plat uniquement : 16 FRS**

*Service traiteur, banquets, séminaires, mariages  
Location de salle*

*Johan et Sébastien Brunet*

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

# NOS ENTREES

*Terrine de foie gras de canard, toasts et confiture d'oignons* 24 FRS

*Melon au porto et fines tranches de jambon cru* 16 FRS

*Cocktail d'avocat/gambas revisité et saumon fumé* 18 FRS

*Planchette de viandes séchées, charcuterie et fromage* 20 FRS

*Salade verte à l'huile d'olive vierge et vinaigre balsamique* 8 FRS

*Salade mêlée de saison et petites graines grillées* 12 FRS

*Escargots de Bourgogne au beurre persillé* 6 p. 10 FRS  
12 p. 19 FRS

# NOS SALADES GEANTES



Salade « Grand Pin »

29 FRS

*Terrine de foie gras sur toast, saumon fumé et melon*

Salade « Fermière »

26 FRS

*Chèvre chaud sur toasts, lardons, noix, croûtons, tomates*

Salade « Fitness »

26 FRS

*Grande salade de légumes croquants*

*Filet de poulet au paprika doux, vinaigrette à part*

Salade « Réunionnaise »

28 FRS

*Noix de St Jacques marinées au combawa*

*Florilège de légumes*

# NOS POISSONS

*Gambas décortiquées à l'exotique et aigre doux* 34 FRS

*Noix de St Jacques poêlées  
à l'huile de cacahuète et tomates séchées* 34 FRS

*Filets de perches meunières, sauce tartare et salade verte* 34 FRS

**Garniture au choix:**

*Gratin dauphinois, frites fraîches maison,  
Pommes vapeur, tagliatelle fraîches, riz.*

# MENU ENFANT

*Steak haché frites* 10 Frs



# ASSIETTES VÉGÉTARIENNES

*Assiette de légumes de saison, gratin dauphinois  
Tuiles croustillantes*

19 FRS



# NOS TARTARES DE BOEUF

*Servi avec frites fraîches, salade verte, toasts et beurre ½ sel*

<i>Traditionnel</i>	200g	32 FRS
<i>Traditionnel, olives noires et tomate séchées</i>	200g	32 FRS
<i>Traditionnel juste poêlé aller/retour</i>	200g	32 FRS



*Provenance des viandes et volailles : Affichée sur tableau*

# NOS VIANDES

*Filet de bœuf rôti aux herbes* 220g 43 FRS  
*Sauce poivre vert ou pinot noir*

*Entrecôte d'agneau marinée au romarin* 220g 38 FRS  
*Jus réduit au porto*

*Suprême de poulet jaune à la crème de morilles* 220g 37 FRS

## Spécialités

*A discrétion le soir en brasserie*  
*Bacchus de bœuf et de poulet avec frites ou riz 35 FRS*

\*\*\*

*Filet de bœuf Wellington* 49FRS/pers  
*sur commande 48 heures à l'avance min. 2 pers.*

### Garniture au choix :

*Gratin dauphinois, frites fraîches maison,*  
*Pommes vapeur, tagliatelle fraîches*



# FROMAGES



*Assiette de fromages affinés d'ici et d'ailleurs, salade verte* 12 FRS

# NOS DESSERTS

*\*Café gourmand Tendance* 15 FRS

*Moelleux chocolat noir* 14 FRS  
*glace caramel ☺ (10 minutes de cuisson)*

*Crème brûlée à la vanille* 13 FRS  
*Glace stracciatella*



*Profiteroles chocolat/vanille et crème chantilly* 13 FRS

*Gâteau de patate douce et banane poêlée* 13 FRS  
*Glace vanille*

*Assortiment de glaces et sorbets* 3 FRS la boule