



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

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

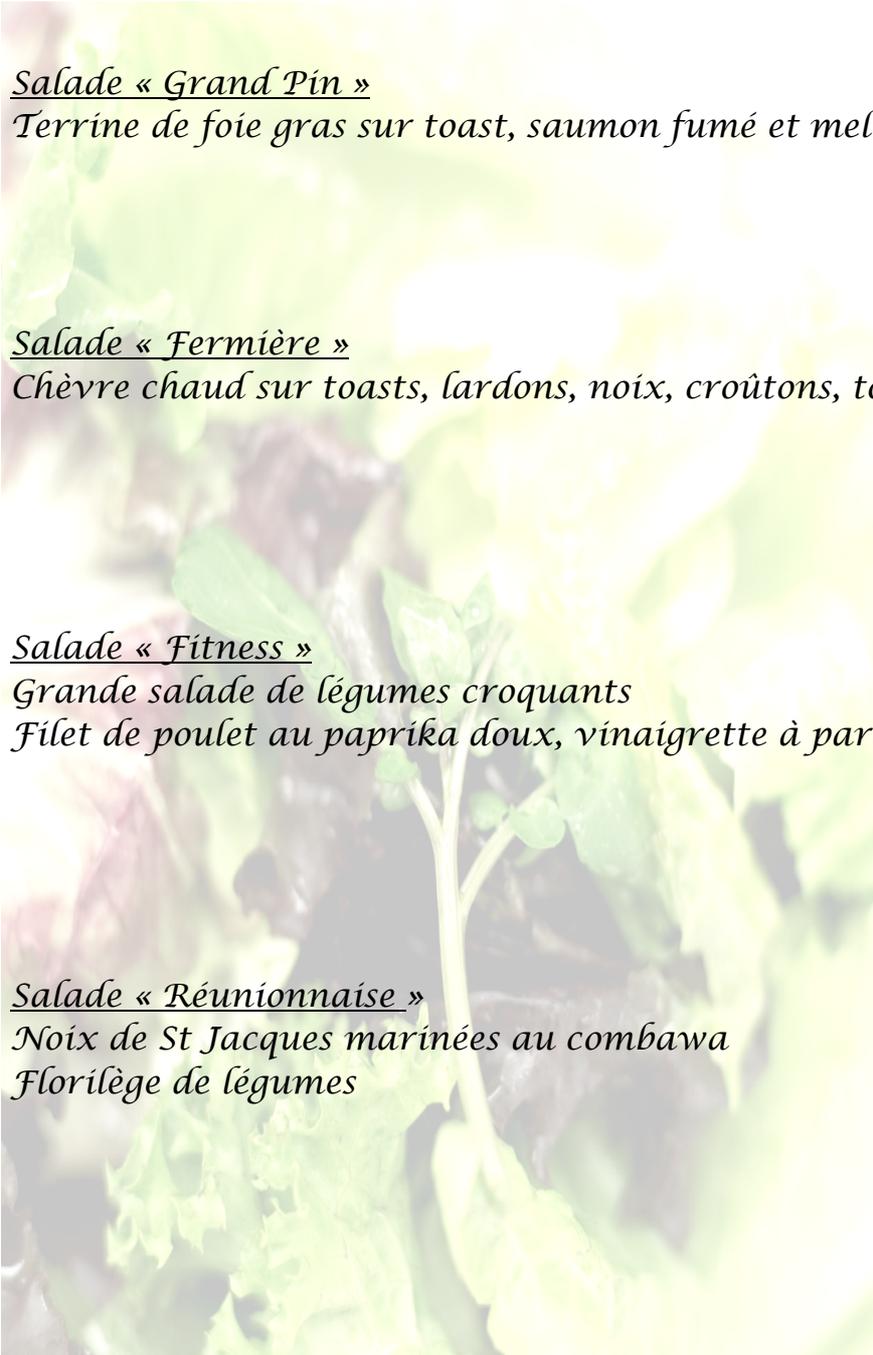
Planchette de viandes séchées, charcuterie et fromage 20 FRS

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 34 FRS
à l'huile de cacahuète et tomates séchées

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

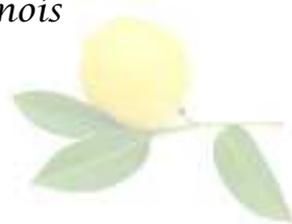
Steak haché frites 10 Frs



ASSIETTES VEGÉTARIENNES

*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