

Les entrées

- Terrine de foie gras, confiture et brioche 22 -
Saumon fumé maison, salade, toasts et raifort 16 -
Salade mêlée de légumes croquants 10 -
Salade verte aux petites graines 7 -
Escargots gratinés au beurre persillé 6 p. 10 - 12 p. 18 -

Notre spécialité: les Tartares du chef

200g 32 - 300g 38 -

Tartare Traditionnel : secret du chef

Mexicain : avocat et noix de cajou

Espagnol : chorizo, paprika, 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 truffe

Tartare de thon : échalote, ciboulette, moutarde à l'ancienne, huile d'olive

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

Pour les enfants :

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

Suggestions du chef affichées dans les 2 salles

Pour les allergies et intolérances veuillez demander au personnel

Les viandes

- Roastbeef géant dans l'entrecôte, salade, frites et sauce tartare 29 -
Pavé de bœuf grillé beurre du chef 32 -
Le Rapido: steak de bœuf frites/légumes, beurre du chef 26 -
Entrecôte de cheval grillée, beurre aux mille herbes : 200g. 30 - 300g. 36 -
Nos sauces à choix : Morilles 7 - Marchand de vin 4 - Poivre vert 4 -

Poissons et végétarien

- Filets de perche meunières, salade verte 34 -
Tagliatelle maison aux Morilles 28 -
Assiette de légumes et gratin dauphinois 19 -
Burger au saumon fumé, crème de raifort et galette de brocoli 26 -
Garnitures : Frites, riz, pommes vapeurs, gratin dauphinois, tagliatelle maison

Fondue fraîche avec salade, frites, riz,

sauces chaudes et froides servie en brasserie

Bacchas 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 -

Les salades géantes

Grand pin

Foie gras sur toasts, magret fumé, jambon cru, fruits, tomate 29 -

Fermière

Toasts de chèvre au miel, lardons, noix, pomme, tomate 26 -

Fitness

Minutes de poulet aux épices douces, vinaigrette à part, mêlée de légumes et fruits frais 28 -

Terre et mer

Saumon fumé maison, beignets de calamars, jambon cru, avocat, tomate 29 -

Fromages et desserts

- Assiette de fromages d'ici et d'ailleurs 12 -
Café Tendance pour les gourmands 14 -
Moelleux chocolat, glace caramel 12 -
Tarte tatin au caramel salé et sa glace vanille 12 -
Parfait glacé à l'absinthe 12 -

Les arrosés

- 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
11.50 -

VINS OUVERTS

Rouge

- | | Le dl. |
|--|--------|
| - Moinillon Caves du Prieuré | 3.30- |
| - Pinot noir De Montmollin, Caves du Prieuré | 5.50- |
| - Corbières Réserve du Réverend | 5.00- |
| - Lirac Lou Caminé | 5.50- |
| - Kaiken Malbec | 5.50- |
| - Cahors Clos de La Coutale | 5.50- |
| - Rouge du mois demandez au service | |

Blanc

- | | |
|---|-------|
| - 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- |

Rosé

- | | |
|--|--------|
| - Moinillon Caves du prieuré | 3.30- |
| - Rosé du mois demandez au service | |
| - 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 - |
| - Laurent Perrier rosé 1 dl 19 - | |



Menu : entrée + plat + dessert : 24 F-

Assiette : plat uniquement : 18 F-

Menu affaire : 3 plats 45 F-

seulement le midi : du lundi au vendredi

Samedi midi : filets de perche frites et salade
28 F-

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

Sébastien et Johan Brunet

www.grandpin.ch