

Les entrées

| | |
|---|------|
| Terrine de foie gras, confiture et brioche | 19 - |
| Saumon fumé maison, salade, toasts et raifort | 16 - |
| Salade mêlée de légumes croquants | 10 - |
| Salade verte aux petites graines | 7 - |
| 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 veau : noix de cajou, tomates séchées, huile de sésame

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

| | |
|---|------|
| Fillets de perches meunières, salade verte | 34 - |
| Tagliatelle fraîches à la crème de Morilles | 28 - |
| Assiette de légumes et gratin dauphinois | 19 - |

Pour les enfants :

Saucisse de veau 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 - |
| 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 au bouillon du Chef

avec salade, frites, riz,

Bœuf, Sabieuse, poulet, cheval

Sauces chaudes et froides

38-

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 -

Nos Pizzas

Margherita 16.-

Tomate, mozza, origan

Funghi 16.50

Tomate, mozza, origan, champignons de Paris

Prosciutto 17.50

Tomate, mozza, origan, jambon

Quattro formaggi 21.-

Tomate, mozza di Bufala, origan, gorgonzola, copeaux de parmesan, gruyère

Di Parma 23.-

Tomate, mozza, origan, Jambon de Parme, copeaux de parmesan, tomates cherry, roquette

Piquante 22.-

Tomate, mozza, origan, salami piquant, merguez, huile d'ail

Capricciosa 21.-

Tomate, mozza, origan, jambon, olives, artichaut, câpres, champignons de Paris, anchois

Grand Pin 24.-

Tomate, mozza di Bufala, origan, basilic, fromage de chèvre, jambon de Parme, tomate cherry

Tonno 21.-

Tomate, mozza, origan, thon, oignons rouge, olives

Calzone 21.-

Tomate, mozza, origan, jambon, champignons, œuf, salade

Supplément : légume 1.- viande ou fromage 2.-

Fromages et desserts

Assiette de fromages d'ici et d'ailleurs 12 -

Café Tendance pour les gourmands 14 -

Moelleux chocolat, glace caramel 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-

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-
- 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