



LES FORMULES AU CHOIX SUR LA CARTE*

**A ANNONCER A LA COMMANDE*

Entrée + plat : 49 FRS

Plat + dessert : 49 FRS

Entrée + plat + dessert: 62 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



<i>Terrine de foie gras de canard</i> <i>Petite gelée au porto et brioche</i>	24 FRS
<i>Mille feuilles de gambas et saumon fumé</i> <i>Mesclun de salade</i>	19 FRS
<i>Tarte fine de St Jacques juste poêlées, granité vodka</i>	19 FRS
<i>Soupe à l'oignon et minutes de foie gras poché</i> <i>Et ses condiments</i>	19 FRS
<i>Saumon fumé maison, toasts et beurre ½ sel</i> <i>Salade verte à l'huile d'olive et balsamique</i>	18 FRS
<i>Salade verte à l'huile d'olive vierge et vinaigre balsamique</i>	8 FRS
<i>Salade mêlée de saison et petites graines grillées</i>	12 FRS
<i>Escargots de Bourgogne au beurre persillé</i>	6 p. 10 FRS 12 p. 19 FRS

NOS SALADES GEANTES

Salade « Grand Pin »

28 FRS

Foie gras poêlé et magret de canard fumé, saumon fumé maison, pommes de terre sautées, croûtons, noix, tomates

Vinaigrette à l'huile de noix

Salade « Fermière »

24 FRS

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

Vinaigrette à l'huile de noix

Salade « Tandoori »

24 FRS

Gambas au Tandoori, pomme fruit, kiwi, salade verte, tomates

Vinaigrette au citron et huile d'olive vierge

Salade « Fitness »

26 FRS

Minutes de filet bœuf, grande salade de légumes croquants

Vinaigrette olive/citron en saucière

NOS POISSONS

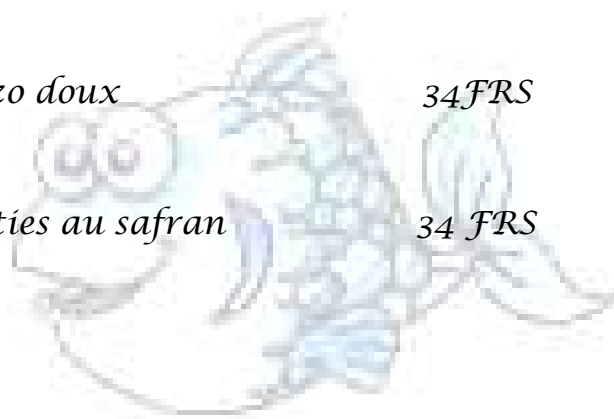
*Croustillants de sole poêlés à l'huile de sésame grillée
Et échalotes confites* 36 FRS

*Noix de Saint-Jacques gratinées au chorizo doux
Et légumes du moment* 34 FRS

*Queue de cigale de mer et langoustines rôties au safran
En barigoule d'artichaut* 34 FRS

Garniture au choix:

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



MENU ENFANT

*Tranche de porc panée, sirop 2 dl.
une boule de glace ou sorbet au choix*



16 FRS

ASSIETTES VEGÉTARIENNES

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

19 FRS

Risotto aux petits légumes de saison

22 FRS



NOS TARTARES DE BOEUF

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

Traditionnel

200g

29 FRS

Traditionnel et olives noires

200g

29 FRS

Traditionnel à l'huile de truffe et truffes du pays

200g

35 FRS

Traditionnel juste poêlé aller/retour

200g

30 FRS

Provenance des viandes et volailles : Affichée sur tableau

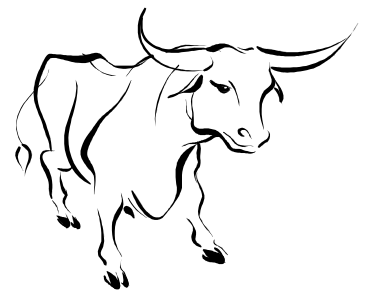
NOS VIANDES

<i>Entrecôte de bœuf « HIGHLAND » SUISSE Rôtie à la fleur de sel, jus corsé au pinot noir</i>	220g	38 FRS
<i>Filet de bœuf poêlé façon Rossini Gioacchino (foie gras poêlé et truffe)</i>	220g	42 FRS
<i>Poêlée de ris de veau et langoustines Flambé au cognac</i>	200g	36 FRS
<i>Agneau en deux façons : Carré rôti à l'origan et langue aux câpres</i>	250g	37 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, risotto
Pommes vapeur, tagliatelle fraîches*



FROMAGES



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

Chèvre chaud sur toasts, salade verte à l'huile de noix 12 FRS

NOS DESSERTS

*Moelleux chocolat, cœur fondant à la menthe
glace stracciatella ☺ (15 minutes de cuisson)* 15 FRS

*Trilogie autour de la crème brûlée,
Sorbet pomme* 14 FRS



*Macaron citron vert, suprême de pamplemousse au miel
Glace caramel* 14 FRS

*Parfait glacé aux spéculos
Croustillant à la fée verte* 14 FRS

Entremet amandes et noisettes, givré café 14 FRS

Assortiment de glaces et sorbets 3 FRS la boule