



Auberge du
Grand Pin

◆

MENU DU JOUR

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 MEUNIÈRE

Frites et salade

28.-

**SERVICE TRAITEUR, BANQUET, SÉMINAIRE,
MARIAGE, COLLATION, LOCATION DE SALLE
PRIVATIVE**



WWW.GRANDPIN.CH



Auberge du
Grand Pin

ENTRÉE

SALADE VERTE AUX GRAINES

7.-

SALADE MELÉE

10.-

TERRINE DE FOIE GRAS MAISON

Confiture et toast

22.-

DUO DE SAUMON MARINÉ ET SAUMON FUMÉ MAISON

Toast et raifort

17.-

**PLANCHETTE DE VIANDES SÉCHÉES ET
CHARCUTERIES**

20.-

SALADES GÉANTES

SALADE FERMIÈRE

Toast chèvre-miel, lardons, noix, pomme et tomate

27.-

SALADE GRAND PIN

Fois gras maison, magret séché, duo de saumon mariné et fumé,
tomate et fruits

31.-

SALADE OCÉANNE

Duo de saumon mariné et fumé et gambas grillées

29.-

SALADE FITNESS

Crudités, fruits, poulet poêlé au paprika

25.-



Auberge du
Grand Pin

LES VIANDES

ROASTBEEF

Frites et salade
32.-

VITELLO TONATO

Frites et salade
32.-

TAGLIATTA

Boeuf ou cheval
Rucola, tomate cherry, vinaigre balsamique
32.-

RAPIDO

Steak de boeuf, frites, parmesan, légumes
28.-

PAVÉ DE BOEUF

Beurre du chef
34.-

ENTRECÔTE DE CHEVAL

Beurre du chef
200g 32.- 300g 38.-

SAUCE À CHOIX

Morilles : 8.- Marchand de vin : 4.- Poivre vert : 4.-

LE POISSON

FILETS DE PERCHE MEUNIÈRE

Frites et salade
34.-

Auberge du
Grand Pin

POUR LES VÉGÉTARIEN

TAGLIATELLE AUX MORILLES

30.-

RISOTTO DE SAISON

26.-

CARPACCIO DE LÉGUMES CROQUANTS

Courgette, navet, carotte, betterave,
roquette, ail, pistaches et pesto

29.-

TARTARE AVOCADO

Avocat, tomate, pignons, parmesan,
citron, huile d'olive, balsamique

35.-

TARTARE CHÈVRE

Chèvre, pomme, huile d'olive, cerfeuil,
citron, grenade

35.-

POUR LES ENFANTS

SAUCISSE DE VEAU OU JAMBON CHAUD

Frites et légumes

10.-

NUGGETS FRITES

10.-

Auberge du
Grand Pin

LES TARTARES

200G 35.- 300G 42.-

BOEUF

LE TRADITIONNEL

Secret du chef

L'ALLEZ-RETOUR

traditionnel rôti 1 min. de chaque côté

L'ÉSPAGNOL

Chorizo, paprika fumé, oignon rouge et concombre

LE GREC

tomate séchées et olives

L'ITALIEN

Parmesan, roquettes et huiles de truffe

LE PROVENÇALE

Poivrons, fenouil et pignons torréfiés

LE MEXICAIN

Maïs, oignon rouge, ail, coriandre, Sambal Oelek,
citron vert et roquettes

SAUMON

TRADITIONNEL

Huile, citron, aneth et échalotte

MEXICAIN

Coriandre, échalotte, avocat, pomme verte, Sambal Oelek
et citron vert

SWEET AND SOUR

Tomate, noisette, citron, mangue, échalotte et huile de
noisette

SERVI AVEC TOASTS, SALADE ET FRITES

Auberge du
Grand Pin

LES CARPACCIOS

33.-

BOEUF

ITALIEN

Roquette, huile de truffe et parmesan

TRADITIONNEL

Huile d'olive, jus de citron, parmesan et basilic

SAUMON

TRADITIONNEL

Citron vert, huile d'olive, aneth et baies roses

LES FONDUES

FONDUE FRAÎCHE AU BOUILLON DU CHEF,
COUPÉE AU COUTEAU

Boeuf, subireuse, poulet, cheval
sauce chaude et froide

À DISCRÉTION

47.-

SUR RÉSERVATION

FONDUE BRESSANE À DISCRÉTION

42.-



Auberge du
Grand Pin

◆

LES PIZZAS

MARGHERITA

Tomate, mozzarella, origan
14.-

FUNGI

Tomate, mozzarella, origan, champignons
de Paris
14.50.-

PROSCUITTO

Tomate, mozzarella, origan, jambon
15.50.-

QUATTRO FROMAGGI

Tomate, mozzarella di Bufala, origan, gorgonzola,
copeaux de parmesan, gruyère
19.-

DI PARMA

Tomate, mozzarella, origan, jambon de Parme,
copeaux de parmesan, tomate cherry, roquette
21.-

PIQUANTE

Tomate, mozzarella, origan, salami piquant, merguez,
huile d'ail
20.-

CAPRICCIOSA

Tomate, mozzarella, origan, jambon, olives, artichaut,
câpres, champignons de Paris, anchois
19.-

GRAND PIN

Tomate, mozzarella di Bufala, origan, basilic, fromage
de chèvre, jambon de Parme, tomate cherry
22.-

TONNO

Tomate, mozzarella, origan, thon, oignon rouge, olives
19.-

DISPONIBLE À L'EMPORTER OU EN LIVRAISON



Auberge du
Grand Pin

VIN OUVERT
DEMANDEZ NOS VINS DU MOIS

ROUGE

	LE DL
MOINILLON	3.40
PINOT NOIR	5.80
LIRAC	6.00
KAIKEN	6.00
CAHORS	6.00
CORBIÈRES	6.20
MONTE VELHO	5.80

BLANC

CHASSELAS	3.40
CHASSELAS BIO	4.30
CHARBONNAY	5.80
SAUVIGNON BLANC	5.80
GEWURZTRAMINER	5.80
PINOT GRIS	5.80
PÉTILLANT	6.00

ROSÉ

ROSANETTE	3.40
MOINILLON	3.40
CUVÉE DU MAS	4.90
OEIL DE PERDRIX DE MONTMOLLIN	5.80
POT 50CL	27.00

CHAMPAGNE

LAURENT PERRIER BRUT	1 dl	13.00	37.5cl	49.00
----------------------	------	-------	--------	-------

Auberge du
Grand Pin

LES DESSERTS

CAFÉ GOURMAND

14.-

MOELLEUX CHOCOLAT AU COEUR COULANT

12.-

CRÈME BRULÉE AU PARFUM DU MOMENT

12.-

TARTE TATIN, GLACE VANILLE

12.-

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