

Carte des mets

ENTREES

Salade verte	7
Salade mêlée	9
Velouté de courge et chips de lard	9
Terrine de foie gras maison affinée à l'Arvine et figues flambées au calvados	24
Fois gras poêlé aux pommes et pain d'épices	20
Carpaccio de boeuf	19
Duo de saumon en tartare	20 30

RISOTTO & PATES

Risotto à la désossée de grenouille et brut du Valais	22 32
Spaghetti « Cervin »	26
Fettuccine au foie gras	30

POISSONS

Filets de perche du Lötschberg, sauce tartare maison servis avec pommes frites et salade verte	39
--	----

VIANDES

Tartare de bœuf Angus (200gr) servi avec toast - à choix : « classique Cervin »	32
« à l'italienne »	32
Filet de bœuf (200gr) sauce à choix : au poivre	44
aux morilles	46
Entrecôte de bœuf (200gr) servie sur ardoise et sauce à choix : au beurre maison	38
aux morilles	42
Tournedos de bœuf Rossini filet de bœuf surmonté par une tranche de foie gras poêlé et servi avec une sauce à la truffe noire	49

Nos viandes sont servies avec des frites maison, nouille au beurre ou polenta.

Notre sauce à salade maison est aussi en vente pour le prix de CHF 15 la bouteille de 50cl.

VIANDES (SUITE)

« 4478 » Cheese Burger façon Cervin	25
Pain hamburger artisanal Rumsteak de bœuf (160gr)	

NEW « Le Plat » façon Cervin (min. 2 pers.)	par pers 45
Filet de Rumsteak (250gr pp) véritable beurre café de Paris servi sur plat Pommes frites maison et salade	

« GRANDE ARDOISE » Façon Cervin (min. 4 pers.)	par pers 55
Filet de bœuf entier - env. 300gr par pers servi sur une grande ardoise et posée sur votre table. Servi avec polenta grillée et un assortiment de légumes de saison. Et une sauce aux morilles.	

FONDUE CHINOISE OU BACCHUS (min. 2 personnes)	par pers. 40
Bœuf et cerf (250gr par pers) servie avec un bol de salade mixte pommes frites et sauces maison	
supplément de bœuf / cerf	100gr. 7

Nos viandes sont d'origine Suisse, Uruguay et NZ selon la disponibilité.

Nos pâtes fraîches & artisanales proviennent de la Casa della Pasta Vincenti à Vétroz

Notre personnel se fera un plaisir de vous renseigner sur demande.

POUR NOS JEUNES HOTES

Spaghetti napoli	10
Nuggets - pommes frites - légumes	11

Nous pouvons préparer certains de nos plats en ½ portion pour vos enfants. Notre personnel se fera un plaisir de vous renseigner.

DESSERTS MAISON

Moelleux au chocolat de St-Domingue fait maison servi avec une boule de glace barbe à papa	13
Mousse au toblérone blanche et noir	10
Baies des bois tièdes et sa glace cannelle	10
Crème de citron maison et glace frior di latte, meringue et chantilly	11

Le Cervin

Restaurant- bar- terrasse

Emmanuelle & Fabrice Pralong - Valette
Route Cantonale 36 - 1964 Conthey tél. 027 346 44 33
www.restolecervin.ch info@restolecervin.ch



Carte des vins

VINS BLANCS 37.5 50 75

FENDANT

Cave La Régence	14	28
Cave La Madeleine	14	28
Cave Les Ruinettes	14	
Grand Cru de Vétroz		35

JOHANNISBERG

Sélection Excelsus	17	35
Château Constellation		35

PETITE ARVINE

Cave des Tilleuls (barrique)	42	
Cave La Régence		48
Cave les Ruinettes		48

ASSEMBLAGE

Cave Bonvin – Château Conthey		45
-------------------------------	--	----

SAUVIGNON

Cave la Madeleine		45
-------------------	--	----

PETITES BULLES

Château Constellation – Moscato		45
Brut du Valais Millésimé – J. Germanier		65
Champagne Laurent Perrier – Brut Rosé		150

DOUCEUR

Cave du Vieux Moulin		
Volupté Ermitage surmaturé	60	
Cave de la Madeleine		
Malvoisie flétrie s/souche	53	

VINS ROUGES 37.5 50 75

GAMAY

Cave La Régence	17	35
Cave La Madeleine	17	35
Cave Les Ruinettes		22
Cave du Vieux Moulin		35
Cave des Cailles		35

PINOT NOIR

Cave des Tilleuls		45
Sélection Excelsus	23	45
Cave La Madeleine		28
Charles Bonvin – Terra Cotta		45
Caves Les Ruinettes Grand Cru		48

GAMARET

Cave Les Ruinettes		48
--------------------	--	----

HUMAGNE

Cave La Régence		55
Cave Provins Maître de Chais		64
Cave Jean-René Germanier	32	64
Cave Fin Bec		55

CARMINOIR

Cave du vieux Moulin		49
----------------------	--	----

VINS ROUGES 37.5 50 75

DIOLINOIR

Cave Fin Bec		58
Cave Provins Domaine de l'Evêché		90

SYRAH

Sélection Excelsus		60
Cave Les Ruinettes	31	60
Cave Jean-René Germanier – Cayas		85

MERLOT

Cave des Cailles		56
Cave Déléa – Carato	44	65
Cave Déléa – Carato Riserva		98
Cave Déléa – Diamante		180

CORNALIN

Cave Les Ruinettes	51	
Cave du Vieux Moulin	46	68
Cave Les Fils Favre - Collection F		68

ASSEMBLAGES

Cave Jean-René Germanier – Gally	28	
Cave Provins - Electus 2011		190
Cave Jean-René Germanier – Baroq		66
Cave Les Ruinettes – Ruinettes Noires		56
Cave Provins – Apologia		47
Cave La Madeleine – Magdalena		61
Cave du Vieux Moulin – Passion		98
Cave Provins - Clos de Corbassières		90

VINS ROUGES MAGNUM 150

Cave Les Tilleuls – Pinot Noir	92
Cave Bonvin Pinot noir Terra Cotta	92
Cave la Madeleine Pinot noir grand cru	98
Cave La Régence – Humagne Rouge	110
Cave Jean-Rene Germanier Cayas	170
Cave Jean-Rene Germanier Baroq	130
Cave Jean-Rene Germanier Lapon	140
Sélection Excelsus - Syrah	130
Sélection Excelsus - Cornalin	130
Cave La Madeleine – Magdalena	140
Cave Provins – Apologia	94
Cave Déléa – Merlot Carato	150
Tignanello	300
Le Volte – Tenuta San Guido	115
Serre Nuove d'ell Ornelaia	220

Autres calibres de bouteille sur demande ou sur commande.

VINS ROUGES D'AILLEURS 75

Le Volte – Tenuta d'ell Ornelaia	54
Promis d'ella Toscana IGT – A GAJA	65
Serre Nuove d'ell Ornelaia	98
* Tignanello	140
* La Spinetta Stardieri - Vigreto Barbaresco	190
* Campe della Spinetta - Vigneto Barolo	220
* Sassicaia Manchese – Bolgheri DOC	230
* Ornelaia	230

** = quantité limitée*

Le Cervin

Restaurant- bar- terrasse

Emmanuelle & Fabrice Pralong - Valette
Route Cantonale 36 - 1964 Conthey tél. 027 346 44 33
www.restolecervin.ch info@restolecervin.ch

