

Carte des mets

ENTREES

Salade verte	7
Salade mêlée	9
Vitello tonnato	23 33
Carpaccio de boeuf, rucola et parmesan	20 30
Carpaccio de poulpe	20 30
Tartare de thon aux agrumes servi avec toasts	23 33

RISOTTO & PATES

Risotto à la désossée de grenouille et brut du Valais	22 32
Gnocchi maison	20
Spaghetti « Cervin »	26
Tagliatelle au foie gras et huile de truffe	32

POISSONS

Filets de perche du Lötschberg, sauce tartare maison servis avec frites maison et salade verte	39
Tartare de thon aux agrumes servi avec toasts	23 33
Carpaccio de poulpe	20 30

VIANDES

Tartare de bœuf Angus (200gr) servi avec toasts ou frites maison toasts et frites maison	33 36
Rognons de veau à la moutarde à l'ancienne	38
Filet de bœuf (200gr) aux morilles	46
Tagliata de bœuf, rucola et copeaux de parmesan	39
Entrecôte de bœuf servie sur ardoise et sauce à choix : sauce aux morilles ou beurre café de Paris	
- 200gr sauce à choix	38
- 300gr sauce à choix	44
« 4478 » Cheese Burger façon Cervin	26
Pain hamburger artisanal Rumsteak de bœuf (180gr)	

Nos viandes sont servies avec des frites maison, pâtes ou polenta.

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

VIANDES (SUITE)

« Le Plat » façon Cervin par pers 45
(min. 2 pers.)

Faux-filet de bœuf (250gr pp)
véritable beurre café de Paris servi sur plat
frites maison et salade

« GRANDE ARDOISE » Façon Cervin par pers 55
(min. 4 pers.)

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 par pers. 38
(min. 2 personnes)

Bœuf et cerf (200gr par pers)
servie avec un bol de salade mixte
frites maison et sauces maison
supplément de bœuf / cerf

100gr. 7

FONDUE BOURGUIGNONE par pers. 42
(min. 2 personnes)

Servie uniquement sur notre terrasse
Bœuf / cerf (200gr par pers)
servie avec un bol de salade mixte
frites maison et sauces maison
supplément de bœuf / cerf

100gr. 7

Nos viandes sont d'origine Suisse, Uruguay ou Argentine selon la disponibilité.

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

En cas d'allergie à certains aliments, veuillez consulter notre personnel

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	10
Salade de fruits frais	10
Crème de citron maison et glace vanille meringue et chantilly	12

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

JOHANNISBERG

Sélection Excelsus	17	
Albert Biollaz		35

PETITE ARVINE

Cave les Ruinettes		48
Albert Biollaz		48

SAUVIGNON

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

PETITES BULLES

Château Constellation – Moscato		45
Champagne Laurent Perrier – Brut Rosé		150

VINS ROUGES 37.5 50 75

GAMAY

Cave La Madeleine	17	35
Cave Les Ruinettes		22
Cave du Vieux Moulin		35

PINOT NOIR

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

GAMARET

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

HUMAGNE

Cave Jean-René Germanier	32	64
--------------------------	----	----

CARMINOIR

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

VINS ROUGES 37.5 50 75

DIOLINOIR

Cave Fin Bec		58
--------------	--	----

SYRAH

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

MERLOT

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

CORNALIN

Cave Les Ruinettes		51
Cave du Vieux Moulin		46
Cave Bovanche		68

ASSEMBLAGES

Cave Jean-René Germanier – Gally		28
Cave Jean-René Germanier – Baroq		66
Cave Les Ruinettes – Ruinettes Noires		56
Cave La Madeleine – Magdalena		61
Cave du Vieux Moulin – Passion		98

VINS ROUGES MAGNUM 150

Cave Bonvin Pinot noir Terra Cotta	92
Cave la Madeleine Pinot noir grand cru	98
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 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
Serre Nuove d'ell Ornelaia	98
* Tignanello	160
* La Spinetta Stardieri - Vigreto Barbaresco	190
* Campe della Spinetta - Vigneto Barolo	220
* Sassicaia Manchese – Bolgheri DOC	230
* Ornelaia 2015	280

** = 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

