

TAPAS

| | |
|---|-----------|
| Tartare de boeuf sur toast | 15.- |
| Foie gras maison sur toast | 20.- |
| Saumon fumé sauvage d'Alaska sur toast | 20.- |
| Assiette valaisanne | 15.- 25.- |
| Assortiment de tapas (brochettes de poulet- nems – queues de gambas) | 20.- |

ENTREES

| | |
|--|-----------|
| Salade verte | 7.- |
| Salade mêlée | 9.- |
| Tartare de thon au citron vert | 20.- 30.- |
| Saumon fumé sauvage d'Alaska | 20.- |
| Carpaccio de boeuf à l'huile d'olive et copeaux de parmesan | 19.- 29.- |
| Foie gras poêlé | 20.- |
| Foie gras maison affinée à l'Ermitage | 24.- |

RISOTTO

| | |
|--|-----------|
| Risotto à la désossée de grenouilles et Brut Rosé | 22.- 32.- |
|--|-----------|

PATES

| | |
|---|------|
| Spaghetti ail, huile et piments | 18.- |
| Nouilles carbonara | 18.- |
| Spaghetti « Cervin » (cubes de bœuf, champignons frais, tomates épicées) | 25.- |
| Fettucine al' pesto | 22.- |

POISSONS

| | |
|--|-----------|
| Moules marinières Bouchot | 26.- |
| servies avec des pommes frites et 1 bière artisanale | |
| Moules à l'Indienne | 26.- |
| servies avec des pommes frites et 1 bière artisanale | |
| Filet de perche – sauce tartare maison | |
| servi avec des légumes et pommes frites | 30.- |
| Tartare de thon au citron vert | 20.- 30.- |
| servi avec toasts | |
| Queues de Cigale à la crème de Whisky et petits légumes | 42.- |

VIANDES

| | |
|--|-----------|
| Tartare de boeuf coupé au couteau servi avec toasts et pommes frites | 30.- |
| Carpaccio de boeuf à l'huile d'olive et copeaux de parmesan | 19.- 29.- |
| Filet mignon de porc aux champignons | 32.- |
| Pavé de bœuf aux morilles | 44.- |
| Pavé de bœuf « façon Rossini » (Pavé de bœuf, surmonté d'un foie gras poêlé) | 48.- |
| Pavé de bœuf « façon Cervin » (Pavé de bœuf, surmonté d'un tartare de bœuf à l'italienne) | 48.- |

VIANDES SUR ARDOISE

| | |
|--|------|
| Entrecôte de boeuf – beurre maison | 38.- |
| Entrecôte de bœuf – sauce aux morilles | 42.- |

GRANDE ARDOISE « Façon Cervin »

(environ 300gr par personne) **50.- par pers.**
Filet de bœuf entier servit sur une grande ardoise et posée sur
votre table. Servi avec polenta grillée, aubergine, courgette,
et sauce poivrée.

VIANDES mini. 2 personnes

| | |
|--|------|
| Fondue Bacchus (200 gr. par personne) | |
| Viande de bœuf | 35.- |
| Viande de cerf | 40.- |
| Viande mixte bœuf et cerf servie avec une terrine de chasse | 38.- |
| Fondue Chinoise (200 gr. par personne) | |
| Viande de bœuf | 35.- |
| Viande de cerf | 40.- |
| Viande mixte bœuf et cerf servie avec une terrine de chasse | 38.- |
| Supplément viande de bœuf 100 gr | 5.- |
| Supplément viande de cerf 100 gr | 7.- |

*Nos viandes sont d'origine Suisse, Nouvelle Zélande, Uruguay ou
Paraguay selon disponibilité.*

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

POUR NOS JEUNES HOTES

| | |
|-----------------------------------|------|
| Spaghetti Napoli | 10.- |
| Nuggets, pommes frites et légumes | 11.- |

DESSERTS

| | |
|--|------|
| Crème brûlée au pain d'épices | 10.- |
| Moelleux au chocolat de Saint-Domingue | 12.- |
| Mousse au toblérone blanc | 12.- |
| Chaud froid de baies des bois et glace cannelle | 10.- |
| Meringue et double crème de Gruyère | 14.- |

INFORMATION

Notre sauce à salade faite maison est en vente au prix de CHF 17.- le ½ litre vendue dans une bouteille typique.

Demandez nos offres pour vos anniversaires - souper d'entreprise - mariage ou autres occasions.

Menu Cervin I

1^{ère} entrée

Tartare de thon

* * *

2^{ème} entrée

Foie gras poêlé

* * *

Entrecôte de bœuf – sauce aux morilles - servie sur ardoise

* * *

Moelleux au chocolat de St-Domingue

Menu complet CHF 86.- par personne

Menu sans la 1^{ère} entrée CHF 68.- par personne

Menu sans la 2^{ème} entrée CHF 66.- par personne

Menu Cervin II

1^{ère} entrée

Saumon fumé d'Alaska

* * *

2^{ème} entrée

Foie gras maison affiné à l'Ermitage

* * *

Pavé de bœuf « Façon Rossini »
(foie gras poêlé monté sur pavé de bœuf)

* * *

Chaud froid de baies des bois et glace cannelle

Menu complet CHF 94.- par personne

Menu sans la 1^{ère} entrée CHF 76.- par personne

Menu sans la 2^{ème} entrée CHF 72.- par personne