

ENTRÉES

TARTARE DE BOEUF & TRUFFES DE SAINT-JEAN 25.-

Tartare de boeuf tranché au couteau, truffes d'été, relevés d'une mayonnaise aux grains de moutarde

GLACE AUX CÈPES & NOISETTE 22.-

Glace salée aux Cèpes, parfumé au basilic, galette de parmesan & noisettes torréfiées

CEVICHE DE THON ROUGE & AVOCAT 24.-

Thon mariné au sésame et gingembre, écrasée d'avocats épicée & tomates confites

TERRE

TOURNEDOS DE BOEUF GRILLÉ & PINOT NOIR 45.-

Boeuf d'Hérens rassis, sauce au Pinot Noir & myrtilles

CANARD AUX EPICES & ORANGE 42.-

Magret de canard aux épices, mousseline de betteraves
au balsamique & sauce de bigarade à l'orange

INCONTOURNABLE TARTARE DE BOEUF & PAPRIKA 42.-

Boeuf d'Hérens tranché au couteau, sauce du Chef,
réduction aux poivrons

BURGER DES ALPES & CONFIT D'OIGNONS 30.-

Steak haché de boeuf grillé, lard du Valais, confit d'oignons rouges,
fromage d'alpage, sauce barbecue et pain boulanger

Tous nos plats sont proposés avec frites, riz parfumé ou tagliatelles fraîches, & légumes du moment

MER

TATAKI DE THON ROUGE & WASABI

42.-

Thon rouge mi-cuit mariné au sésame et citronnelle, julienne de légumes et crème wasabi maison

Tous nos plats sont proposés avec frites, riz parfumé ou tagliatelles fraîches, & légumes du moment

FONDUES

FONDUE CHINOISE AUX 3 VIANDES (200G)

42.- PP

Bouillon de légumes, boeuf d'Hérens, poulet, boeuf mariné, farandole de sauces maison et pommes frites

FONDUE VIGNERONNE AUX 3 VIANDES (200G)

44.- PP

Bouillon de vin rouge aromatisé aux épices, boeuf d'Hérens, poulet, boeuf mariné, farandole de sauces maison et pommes frites

POUR LES PLUS PETITS...

SABLÉ DE SUPRÊME & POMMES FRITES

19.-

Nuggets maison, légumes du moment & pommes frites

MÉDAILLONS DE BOEUF & SAUCE LÉGÈRE

23.-

Boeuf grillé, légumes du moment & pommes frites

DESSERTS

DOUCEUR À LA NOIX DE COCO ET MANGUE, ABRICOT 12.-

Panna cotta au lait de coco, crumble et compotée d'abricot & mangue

CRÈME BRÛLÉE & VERVEINE 12.-

Crème brûlée verveine et citronnelle séchée

CRUMBLE AUX POMMES & VANILLE 14.-

Pommes confites à la vanille, crumble aux amandes, caramel au beurre salé et glace vanille de Tahiti

FROMAGES VALAISANS & MANGUE 16.-

Fromages affinés des alpages de la région, chutney de mangue parfumé à la vanille

BOULE DE GLACE ARTISANALES 4.-

Vanille de Tahiti, Chocolat du Pérou, Pistache de Sicile, Citron de Sicile, Café Arabica, Poire Williams, Abricot Luizet, Framboise

CARTE DES GLACES

COUPE VALAISANNE Sorbet Abricot Luizet, Abricotine	12.-
COUPE WILLIAMS Sorbet Poire, Williamine	12.-
COUPE VIEILLE PRUNE Sorbet Pruneaux, Vielle Prune	12.-
ICE CAFÉ Glace Café, Espresso, Chantilly	10.-
COUPE ART-DE-VIVRE Glace Vanille de Tahiti, Glace Chocolat du Pérou, Glace Pistache, Nappées de chantilly	12.-
COUPE DANEMARK Glace Vanille de Tahiti, sauce au Chocolat tiède, Chantilly	10.-



TOUT UN ART

RESTAURANT - CRANS-MONTANA

Carte
des
« Pin'Art »

	Au verre	75cl	150cl
Nicolas Bagnoud, Flanthey			
Petite Arvine		52.-	
Cuvée Carmín		54.-	
assemblage : Gamaret, Diolinoir et Cabernet Sauvignon			
 Domaine Balavaud, Jean-René Germanier, Vétroz			
Syrah Cayas, fût de chêne		110.-	
Baroq		82.-	
assemblage : Merlot, Cabernet et Cornalin			
 Domaine des Chevaliers, Salquenen			
Fendant	6.-	39.-	
Sherpa Blanc	9.-	58.-	
assemblage : Heida, Pinot Noir vinifié en blanc, Chasselas			
Gamay, vieille vigne		69.-	
Sherpa Rouge	9.-	58.-	
assemblage : Humagne Rouge, Pinot Noir			
Sherpa Everest		70.-	
assemblage : Syrah, Merlot, Ancellotta			
Elixir		135.-	250.-
assemblage : Merlot, Cabernet Sauvignon, Diolinoir, Gamaret			

	Au verre	75cl	150cl
Domaine Rouvinez, Sierre			
Nez noir, vin « biologique en reconversion »	7.50	50.-	
assemblage : Merlot, Syrah et Gamaret			
Cave les Sentes, Serge Heymoz, Sierre			
Rosé	5.-	40.-	
Simon Maye et Fils, St Pierre de Clages Chamoson			
Johannisberg		54.-	
Cornalin, vieille vigne		94.-	
Syrah, vieille vigne		100.-	
Pinot noir		82.-	
Camousus, vieille vigne		68.-	
assemblage : Pinot, Gamay, Merlot vieille vigne			
Cave Hubert Germanier, Hubert Germanier, Vétroz			
Hubertis (Marsanne vinifiée en vin orange)		66.-	
Syrah "Tête de Cuvée"		69.-	

	Au verre	50cl	75cl	150cl
Cave Christophe Rey, Corin				
Fendant		26.-	39.-	
Petite Arvine	8.-		54.-	
Johannisberg			46.-	
Pinot Noir	8.-	33.-	48.-	
Humagne Rouge			54.-	
Syrah		39.-	54.-	
 Cave des Tilleuls, Fabienne Cottagnoud, Vétroz				
Petite Arvine			60.-	
Humagne Rouge			66.-	
Diolinoir Barrique			84.-	
 Cave la Romaine, Jöel Briguet, Flanthey				
Fendant	6.-		34.-	
Heida	8.50.-		59.-	
Diolinoir		37.-		
Caligula			69.-	135.-
assemblage : Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon et Merlot				
Tsampéhro			180.-	
assemblage : Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon et Cornalin				
 Cave la Madelaine, André Fontannaz, Vétroz				
Amigne «Grand cru» 2 abeilles			59.-	

	Au verre	75cl	150cl
Cave des Cailles, Cédric Flaction, St Pierre de Clages			
Lo Grafion		105.-	
assemblage : Merlot, Tempranillo			
Cave Maurice Zufferey, Maurice Zufferey, Sierre			
Fendant « Noble Contrée »		39.-	
Petite Arvine « Grand Rayes »		63.-	
Chardonnay de Sierre		48.-	
Cornalin « Rouge du pays »		81.-	150.-
Merlot « Les Bernunes »		67.-	
Pinot Noir Barrigue « Tzanio »		67.-	

«Pin'Art » Italiens

«Il Blu», Brancaia, Radda in Chianti, 2011		180.-	
«Tre», Brancaia,		45.-	
Negroamaro, Salento, Vigneti Reale, Lecce, 2015	7.-	45.-	
Prosecco Tenuta Sant'Anna, Genagricola, Annone Veneto	8.-	60.-	

Champagnes

Bernard Tormay, Grand Cru Brut	12.-	90.-	
Perrier-Jouët Grand Brut		105.-	
Laurent Perrier Rosé		180.-	
Ruinart Blanc de blancs		200.-	

“Pin’Art” Français

75cl

150cl

Bordeaux :

Pauillac

Pontet.Canet, Alfred et Gerard Tesseron, 2004	92/100	188.-
Pontet Canet 2006	93/100	225.-

Pessac Léognan

Château Smith Haut Lafite, Daniel et Florence Cathiard 2006	93/100	188.-
---	--------	-------

Saint Julien

Château Léoville Las Cases 2007	92/100	310.-
Gruaud-Larose 2004	89/100	150.-
Gruaud-Larose 2006	91/100	160.-
Brançaire-Ducru 2002	89/100	145.-
Clos du Marquis, Ste Civile de Château Léoville,1995	89/100	152.-

Médoc

Château Haut Condissas, Jean Guyan, Begadan, 2003	88/100	128.-
---	--------	-------

Margaux

Château De Tertre, S:E.V Château de Tertre, Arsac, 2006	89/100	99.-
Château Cantenac Brown 2006	91/100	150.-