



# Restaurant de Tracouet

📍 2'200 m

## Notre carte hivernale



## Entrées et potages

---

	CHF
Potage du braconnier	14.50
Velouté Dubarry et sa julienne de viande séchée	14.50
Salade César	25.-
La bruschetta de tomates basilic aux olives, burrata et rucola	25.-
La douzaine d'escargots à la bourguignonne <i>(ail, persil, sel de Guérande et poivres)</i>	18.-

## Spécialités Valaisannes

---

	CHF
Assiette valaisanne	31.-
Assiette de viande séchée	32.-
Rösti Nendard	25.-
Croûte jambon et fromage	25.-
Fondue nature	31.-

*Sur demande nos collaborateurs vous renseigneront volontiers sur les ingrédients présents dans nos plats qui sont susceptibles à provoquer des allergies ou des intolérances*



## Plats principaux

---

	CHF
Souris d'agneau confit à l'ail, pomme de terre grenaille au romarin	44.-
Quasis de porc, moutarde à l'ancienne, pommes de terre frites et légumes	39.-
Atriaux de porc vigneronne, pommes de terre frites, légumes	35.-
Joue de bœuf à la Bourguignonne, pommes de terre frites et légumes	39.-
Tartare de bœuf maison, pommes de terre frites et toasts	45.-
Côte de veau aux cèpes, réduction à la Syrah du Valais, pommes de terre frites, légumes	51.-
Tartare de filet de perche de Loé aux fines herbes citron et huile d'olive, toasts et pommes de terre frites	45.-

Tous nos plats principaux sont servis avec une petite salade verte

## Viandes sur ardoise

---

	CHF
Magret de canard	41.-
Filet de bœuf	47.-
Filet de wapiti	45.-

Servis avec pommes de terre frites et ses sauces

Origine de nos viandes :

Porc, chevreuil : Suisse / Volaille : Suisse, Brésil, UE / Bœuf : Suisse, UE

Agneau : France, Nouvelle-Zélande, UE / Cerf : UE / Wapiti : Nouvelle-Zélande

Perches : Loé VS





## **Pasta fresca**

---

	CHF
Penne sauce Bolognaise	24.-
Penne sauce Napolitana	22.-
Penne sauce cèpes et morilles	32.-

### **Notre spécialité**

Salade Waldorf au sirop d'érable

\*\*\*

La véritable entrecôte Café de Paris

Pommes de terre frites

\*\*\*

Sorbet valaisan (1 boule)

CHF 61.00

## **Pour les petits (uniquement)**

---

	CHF
Nuggets de volaille, pommes de terre frites et une boule de glace	18.-
Penne Napolitana et une boule de glace	18.-



## Desserts

---

CHF

Tarte maison du jour, glace vanille et son coulis	11.50
Coupe Colonel (glace citron & Vodka), 2 boules	16.-
Sorbet Valaisan (Williamine ou Abricotine), 2 boules	16.-
Coupe Danemark	14.50
Café glacé	14.50



*Vous souhaitez organiser un banquet, mariage,  
anniversaire, ou tout autre évènement ?*

*Veillez prendre contact avec  
M. Damien Barberon,  
responsable de l'établissement de Tracouet.*

