



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	45.-
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.*

