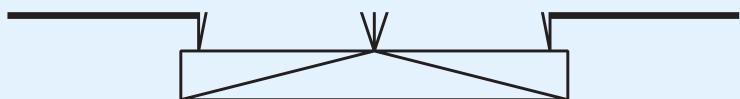
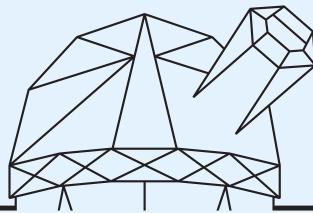


TIGNOUSA

RESTAURANT &
LOGEMENT DE GROUPE

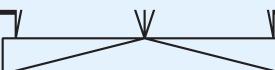


CARTE DES METS



TIGNOUSA

RESTAURANT &
LOGEMENT DE GROUPE



**Jérémy, Léa et toute l'équipe vous
souhaitent la bienvenue au Restaurant de
Tignousa !**

Le chef a choisi de faire une carte simple
afin de favoriser une cuisine faite avec des
produits frais et de bonne qualité.

«La cuisine, c'est l'envers du décor, là où
s'activent les hommes et femmes pour le
plaisir des autres...»

Bernard Loiseau

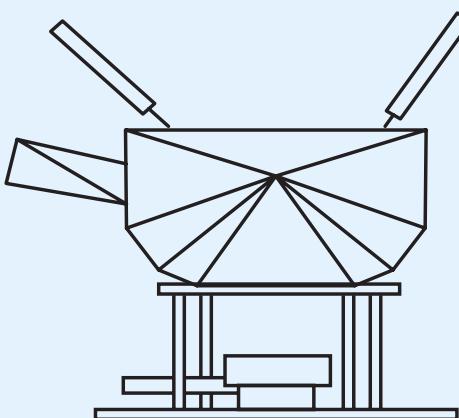
Bon Appétit !

#stlucchandolin #valdanniviers

St-Luc Chandolin
Val d'anniviers @stluc.chandolin
@valdanniviers

www.tignousa.ch

Le service à table vous accueille 7 jours sur 7
pendant les vacances scolaires puis le jeudi,
vendredi, samedi et dimanche en dehors de
ces périodes.



ENTRÉES

Salade mêlée aux pickles petite | 13.00 plat | 19.00

Soupe du jour | 14.00

Assortiment de salaison de Vissoie
Petite | 18.00 normale | 30.00

Salade anniversaire, chiffonade de jambon,
rebibes et croûtons aux herbes de montagne
Entrée | 16.50 plat | 25.00

TARTARE DE BOEUF SUISSE

Nos tartares sont accompagnés de toasts et salade en entrée
frites en plat.

Tartare traditionnel : cornichons oignons, persil, câpres,
ketchup, moutarde, oeuf, cognac.
Entrée | 20.00 plat | 32.00

Tartare à l'huile de truffe : huile d'olive, moutarde, ciboulette,
oeuf, noisettes grillées, rebibes, huile de truffe.
Entrée | 23.00 plat | 36.00

PIERRADE

Toutes nos viandes sont accompagnées d'un beurre maison,
d'une salade verte et de frites.

Filet de boeuf (180g) | 45.00

Parisienne de boeuf (250gr) | 39.00

Supplément sauce:

Poivre vert ou sauce aux champignons | 4.00

LES INCONTOURNABLES

Fondue Anniversaire marinée maison aux herbes de montagne
accompagnée de frites, sauce maison | 42.00 p.p min 2 pers
uniquement sur réservation jusqu'au jour même 10h.

Fondue au fromage de la laiterie 220gr
min 2 pers | 26.00 p.p

Plat du jour | 26.00

MENU ENFANT

-12 ans, sirop, boule de glace ou yaourt

Nuggets frites | 18.00

ou

Pâtes bolognaise | 18.00

ou

Petit plat du jour | 18.00

DESSERTS

Panna cotta au coulis de fruits rouges | 10.00

Tarte aux fruits | 9.50

Mousse au chocolat | 10.00

Boule de glace:

Vanille, chocolat, café, dulce de Leche, sorbet framboise, pistache, schtroumpf

1 boule | 4.00 2 boules | 7.00 3 boules | 9.00

Supplément chantilly | 1.50

Supplément topping | 1.50

MINÉRALES

3dl 5dl 1l

Eau plate ou gazeuse	6.00	9.00
Sinalco cola / Sinalco cola Zero	4.60	
Sprite	4.60	
Sinalco	4.60	
Schorle	4.60	
Thé froid	4.60	
Rivella rouge	4.60	
Sanbitter 1dl	5.00	
Maté	6.00	

JUS DE FRUITS DU VALAIS IRIS

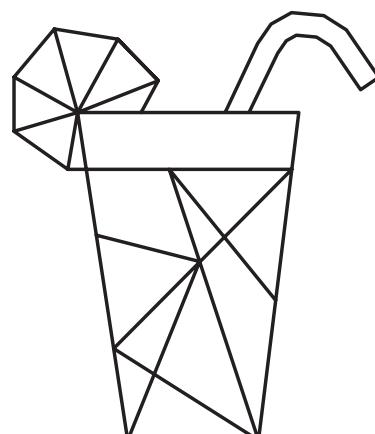
2.5dl

Pomme ou abricot	6.00
------------------	------

BIÈRES

33cl

Calanda panaché 2%	6.00
L'Echapée (Rouvinez) - Belgian Pale Ale 6.3%	9.50
White Frontière blonde petite 4.7%	6.00
White Frontière Pillows blanche 4%	8.00
Valaisanne sans alcool	5.50



BOISSONS CHAUDES

Café, espresso, ristretto	4.20
Thé, infusion Newby	4.50
Capuccino	4.90
Chocolat chaud	4.60

APÉRITIFS ET DIGESTIFS

	2cl	4cl
Rhum 37,5%, whisky 40%, vodka 40%	8.00	
Abricotine 43%, Williamine 43%	7.00	
Framboisine 43%	7.00	
Génépi 41%, Vieille prune 41%	7.00	
Amaretto 28%, Baileys 17%		7.00
Spritz : Aperol, Limencello, Hugo		10.00
Kir Valaisan, vin blanc		8.00

VINS BLANCS ET ROSÉ

	10cl	37.5cl	50cl	75cl
Fendant Pierrafeu, Provins	5.00			33.00
Fendant Les fleurs, Rouvinez		21.00		40.00
Johannisberg, Frédéric Zufferey	5.00		24.00	38.00
Petite Arvine Grand Méral, Provins				30.00
Prosecco, La Maca	6.00			38.00
Rosé, Provins				23.00

VINS ROUGES

	10cl	37.5cl	50cl	75cl
Gamay Coqueret, Provins	5.00	21.00		32.00
Gamay Ancolie, Frédéric Zufferey				38.00
Pinot Noir Les Fleurs, Rouvinez				42.00
Cornalin Grand Métral, Provins			30.00	
Cornalin les Titans, Provins				69.00
Assemblage Favi, Favres	6.00	22.00		42.00
Assemblage Nez Noir réserve, Rouvinez				41.00

