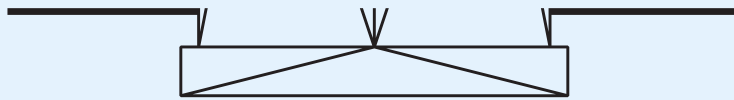


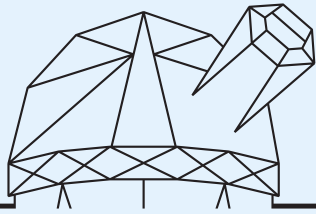
TIGNOUSA

RESTAURANT &
LOGEMENT DE GROUPE



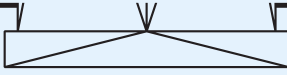
CARTE DES METS





TIGNOUSA

RESTAURANT &
LOGEMENT DE GROUPE



Jérémy, Franck 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, de bonne qualité et de vous proposer des suggestions selon l'arrivage.

« 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

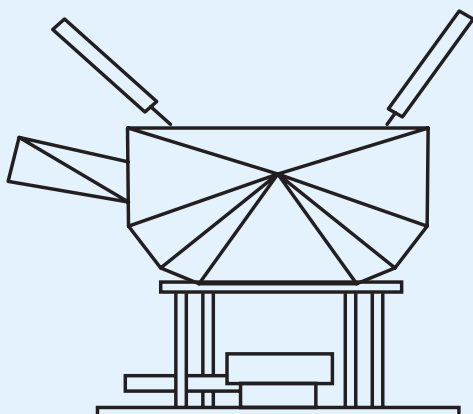


St-Luc Chandolin
Val d'anniviers



@stluc.chandolin
@valdanniviers

www.tignousa.ch



ENTRÉES

Salade mêlée | **14.00**

Soupe servie dans son pain | **16.00**

Assortiment de salaison de Vissoie | **24.00**

Salade anniviarde Demi | **16.00** • Entière | **24.00**

PLATS

Plat du jour | **24.00**

Pâtes aux gambas et bisque | **29.00**

Fondue anniviarde marinée maison aux herbes de montagne accompagnée de frites ou riz, sauce maison | **39.00 p.p min 2 pers**

Fondue au fromage d'Anniviers | **26.00 p.p min 2 pers**

Fondue au fromage d'Anniviers parfumée à l'huile de truffe | **29.00 p.p min 2 pers**

BURGERS ET VIANDES

Burger végétarien | **25.00**

Pulled duck burger | **29.00**

Entrecôte parisienne (CH) sur pierre chaude | **28.00**

Filet de boeuf (CH) sur pierre chaude | **36.00**

GARNITURE 5.00

Frites

Riz

Légumes

Salade

MENU ENFANT -12 ANS

Plat du jour | **15.00**

Nuggets frites | **15.00**

Saucisse de veau, frites (100 gr) | **19.00**

DESSERTS

Crème brûlée | **9.00**

Sorbet arrosé **1 boule** | **7.00**

Omelette norvégienne | **12.00**

Fondant chocolat / glace | **10.00**

Tarte du jour / glace | **10.00**

Boule de glace | **4.00**

MINÉRALES

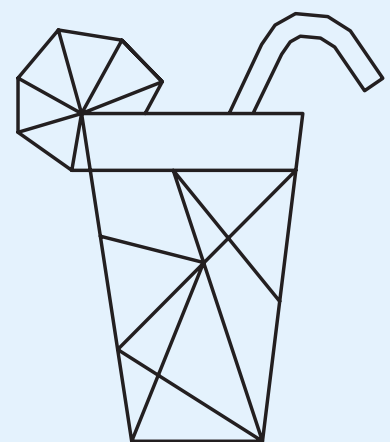
	1dl	3dl	5dl	1l
Eau naturelle ou gazeuse			6.00	8.50
Coca-Cola / Coca-Cola Zero		4.70		
Sprite		4.70		
Fanta		4.70		
Schorle		4.70		
Nestea pêche ou citron		4.70		
Rivella rouge ou bleu		4.70		
Sanbitter 1dl	5.00			
Maté		5.00		

JUS DE FRUITS DU VALAIS

	2.5dl	5.00
Pomme, fraise, abricot		

BIÈRES

	3.3dl	3.75dl	5dl
Pression	4.50		6.50
L'Echapée (Rouvinez) - Belgian Pale Ale		6.00	
Calanda Radler Citron	5.00		
Erdinger bouteille	5.60		
Heineken sans alcool	5.00		



BOISSONS CHAUDES

Café, espresso, ristretto	4.00
Thé, infusion Newby	4.00
Renversé	4.60
Café arrosé, chantilly	8.50
Chocolat chaud (Caotina ou Ovo)	4.60

VINS BLANCS

	37.5cl	50cl	70cl
Fendant Jean Marie Pont Parfumé de fleurs de tilleul, gouleyant et racé, apéritif typique du Valais			38.00
Fendant Francis Salamin Nez floral, léger fruits mûrs, note « pierre a fusil » marqué par son terroir. Bouche ample et structurée.	25.00	34.00	
Johannisberg Leukersonne Un vin rond, corsé et merveilleusement équilibré qui séduit le palais avec des arômes d'amande et de poire mûre séduisants.		21.00	
Johannisberg clos de Géronde ce vin possède un nez élégant avec des notes de fleurs blanches, de chèvrefeuille et d'amandes grillées. Sa bouche vive et franche rehaussera la finesse aromatique de ce vin.			31.00
Petite Arvine Graine de champion Cave Betrisey Nez ample, parfum de fruits exotiques (pamplemousse, citron vert), de fleurs de glycine; vin puissant, viril, fruité, d'une grande complexité, finale salée, très longue persistance des arômes en bouche.	21.00		39.00

APÉRITIFS ET DIGESTIFS

	2cl	4cl
Rhum, whisky, vodka		6.00
Martini, Suze	6.00	
Abricotine, Williamine	6.00	
Génépi, Vieille prune	6.00	
Amaretto, Baileys		6.00

VINS ROUGES

	50cl	70cl	150cl
Gamay Clos de Géronde Ce vin de couleur rouge légèrement violacé est d'une grande fraîcheur aromatique avec des notes de baies noires, de cassis, d'épices et de réglisse.	26.00	35.00	
Cornalin Grand métral Rouvinez Superbement équilibré, il flatte le nez d'intenses parfums de baies des bois et de griottes sauvages.		38.00	
Pinot noir de Salquenens St Philippe Des tanins finement noyés soutiennent la structure ample de ce vin qui révèle de manière impressionnante la noblesse du cépage.	27.00	38.00	
Assemblage Soleil Noir Clos de Géronde Il offre une robe d'une couleur rubis profonde avec un nez fin et poivré. La bouche allie volume et tanins mûrs et s'ouvre sur des notes de fruits rouges. Vin frais et gourmand.	37.00	79.00	
Syrah Crêta plan Rouvinez Bouquet aux notes épicées, fumées, délicatement parfumé de cassis et de cerise. Ample, riche, tannique et puissant au palais, ce vin nous surprend par sa longueur et son élégance.		41.00	
Merlot les Bernunes Maurice Zufferey		42.00	
Robe d'un rouge intense. Nez mariant les fruits noirs, une fine touche de lierre et des notes mentholée. Fraîcheur et puissance s'unissent harmonieusement dans une bouche joliment fruitée. Longue finale avec des tanins fermes.			