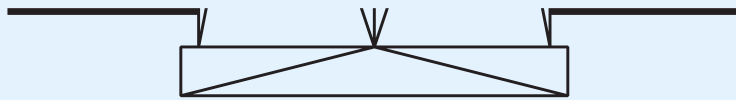
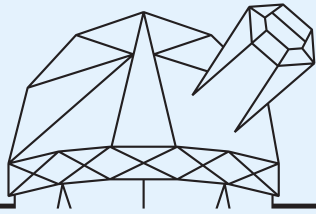


# **TIGNOUSA**

RESTAURANT &  
LOGEMENT DE GROUPE

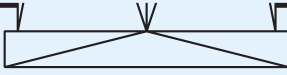


# **CARTE DES METS**



# TIGNOUSA

RESTAURANT &  
LOGEMENT DE GROUPE



**Jérémy, Yann 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

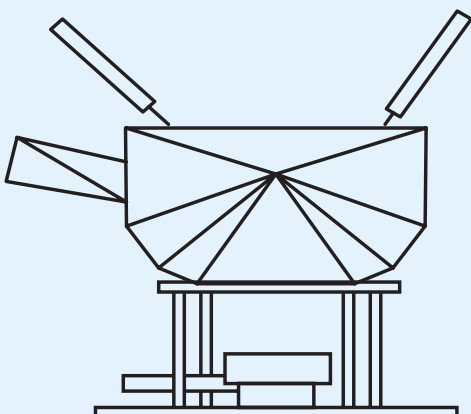


@stluc.chandolin  
@valdanniviers

[www.tignousa.ch](http://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 | 12.90

Soupe du jour | 13.50

Assortiment de salaison de Vissoie | 29.90

Salade anniviarde, 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 toast et salade en entrée et avec toast, salade et frites en plat

**Tartare traditionnel** : cornichon, oignon, persil, câpres, ketchup, moutarde, oeuf, cognac  
entrée | 20.00 plat | 32.00

**Tartare Valaisan** : abricot sec, cornichon, persil, oignons, câpres, ketchup, moutarde, oeuf, Abricotine  
entrée | 20.00 plat | 32.00

**Tartare à l'huile de truffe** : huile olive, moutarde, ciboulette, jaune oeuf, noisettes grillées, rebibes, huile de truffe  
entrée | 23.00 plat | 36.00

## PIERRES CHAUDES

Toutes nos viandes sont accompagnées d'un beurre maison et à choix de légumes du jour ou d'une salade verte puis de frites ou d'une mousseline de pommes de terre

**Filet de boeuf** (180g) | 40.00

**Coquille d'agneau** (180gr) | 38.00

**Steak de cheval** (180gr) | 34.00

**Entrecôte parisienne de veau** (200gr) | 42.00

Supplément sauce: poivre vert ou sauce aux morilles | 4.00

## LES INCONTOURNABLES

**Fondue anniviarde** marinée maison aux herbes de montagne accompagnée de frites, sauce maison | 46.00 p.p min 2 pers

**Fondue au fromage moitié-moitié** 200gr  
min 2 pers | 26.00 p.p

## **MENU ENFANT** -12 ANS, AVEC UN SIROP

Nuggets frites | 13.90

ou

Pâtes Napolitaine | 13.90

## **DESSERTS**

Fondant chocolat / glace | 11.50

Assiette de fromage | 13.00

Tiramisu | 9.00

Finger chocolat Dulce, glace pain d'épices | 12.00

Boule de glace | 4.00

Coupe de glace poire Belle Hélène | 12.00  
poire pochée, 3x vanille, topping chocolat, amande, chantilly

Coupe de glace dame Blanche | 12.00

## **MINÉRALES**

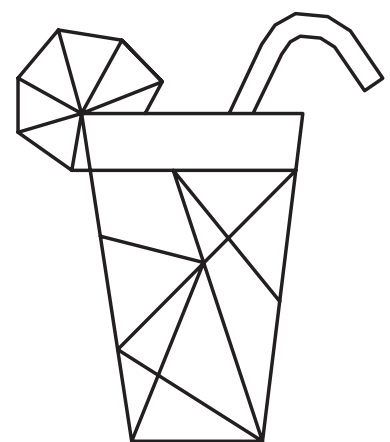
	<b>1dl</b>	<b>2.5dl</b>	<b>3dl</b>	<b>5dl</b>	<b>1l</b>
Eau naturelle ou gazeuse				6.00	9.00
Sinalco cola / Sinalco cola Zero			5.00		
Sprite			5.00		
Fanta			5.00		
Schorle			5.00		
Nestea pêche			5.00		
Rivella rouge			5.00		
Sanbitter 1dl	5.50				
Maté		5.50			

## **JUS DE FRUITS DU VALAIS IRIS**

	<b>2.5dl</b>
Pomme ou abricot	5.90

## **BIÈRES**

	<b>3dl</b>
Matigny Vice «session IPA» 33cl 3.5%	7.00
L'Echapée (Rouvinez) - Belgian Pale Ale	7.90
White Frontière blonde petite 4.7%	5.50
White Frontière Pillows blanche 4%	6.00
Heineken sans alcool	5.50



## BOISSONS CHAUDES

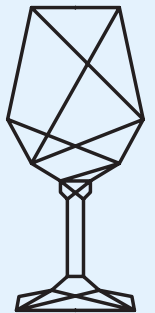
Café, espresso, ristretto	4.00
Thé, infusion Newby	4.00

## VINS BLANCS

	10cl	37.5cl	50cl	70cl
Fendant Frederic Zufferey	5.00			33.00
Johannisberg Ravenay, Rouvinez	5.00			41.00
Chardonnay Montorge, Charles Favres			33.00	
Petite Arvine Grand Méral, Provins			33.00	

## VINS ROUGES ET ROSÉS

	10cl	37.5cl	50cl	75cl
Rosé de Geronde	5.00		23.00	33.00
Gamay Ancolie Clos de Geronde			26.50	
Pinot Noir Les Fleurs, Rouvinez	6.00			42.00
Syrah Hurlevent Charles Favre				48.00
Merlot Provins	5.50			38.00
Assemblage Soleil Noir Clos de Geronde				36.00



## COUPS DE COEUR CHEZ NOS VOISINS

	10cl	37.5cl	50cl	70cl
«O» Douro 2021, Portugal				36.00
Bourgogne Couvent des Jacobins 2022, France				45.00
Genesis 2020, Ribera del Duero D.O., Espagne				41.00
Il Vincio 2021, Poggio Capponi Toscane, Italie				39.00

## APÉRITIFS ET DIGESTIFS

	2cl	4cl	10cl
Rhum, whisky, vodka		7.00	
Abricotine, Williamine	7.00		
Génépi, Vieille prune	7.00		
Amaretto, Baileys		7.00	
spritz			10.00
Kir Valaisan, vin blanc, crème abricot			8.00