



La Pinte du Lac de Sauvabelin

LOCAL & FAIT MAISON

**Cuisine non-stop dès 11h30
ouvert tous les jours**

HEURES D'OUVERTURE

LUNDI 09h00-21h00

MARDI 09h00-23h00

MERCREDI 09h00-23h00

JEUDI 09h00-23h00

VENDREDI 09h00-23h00

SAMEDI 09h00-23h00

DIMANCHE 09h00-21h00



@restaurant_sauvabelin

www.pinte-de-sauvabelin.ch

CUISINE DE SAISON ET DE PROXIMITÉ **PRODUITS FRAIS**
PRODUCTEURS RÉGIONAUX RESPECT TERRE | NATURE | HOMME.
BOISSONS MAISON **VINS SUISSES**

ENTRÉES & SALADES

Salade verte et vinaigrette maison	6.00
Salade mêlée et vinaigrette maison	8.50 / 13.50
+ 1 malakoff	6.00
Velouté à la courge	8.50
Feuilleté de crottin de chèvre chaud	13.50 / 24.50
Confiture d'airelles, bouquet de salade et crudités	
Planchette Royale	18.50 / 29.50
Jambon cru du Valais, viande séchée, Saucisson VD cornichons et oignons	
Tartare de Boeuf suisse 90 gr	15.50
Toast, beurre et feuille verte	

VIANDES & POISSONS

Médailon de gigot d'agneau confit, jus au thym	28.50
Croustillant de polenta & légumes	
Steak d'aiguillette suisse 200 gr, sauce poivre vert	31.50
Pommes grenailles & légumes frais	
Saucisse de veau de Saint-Gall, sauce moutarde	21,50
Pommes grenailles & légumes frais	
Filet de perches, sauce tartare	35.50
Frites & légumes frais	
Tartare de Boeuf suisse 180 gr	34.50
Toast, beurre et frites	

BURGERS

Beef Burger & frites	24.50
Buns, boeuf haché suisse, fromage raclette, compote d'oignons Salade, tomate, mayonnaise-baies roses	
Veggie Burger & frites	22.50
Buns, Steak de polenta-brunoise de légumes, compote d'oignons, tomate, salade, mayo tofu VD, fromage raclette	

RÖSTIS MAISON

A la zurichoise	33.50
Emincé de veau suisse, champignons des bois frais, crème	
Montagnard	23.50
Fromage raclette, jambon de la boucherie Ledermann à Bière	
Végétarien	25.50
Légumes, champignons des bois frais, crème	

METS AUX FROMAGES

Malakoff 3 pièces	25.50
Bouquet de salade & condiments	
Fondue aux fromages moitié-moitié	24.50
Gruyère et vacherin	
Fondue à la bière blanche artisanale Dr Gabs	26.50
Pommes de terre en robe des champs	4.50
Cornichons et oignons	3.50
Croûte au fromage	19.00
Jambon, oeuf, + 2.00 chf chacun	
Croûte aux champignons des bois frais	23.00
Assiette de fromages	14.00 / 26.00
Tomme à l'ail des ours de la fromagerie André	
Mi-Chevette de la fromagerie Bory à Dizy, Fromage Val-de-Bagnes	

ENFANTS

Nuggets de poulet suisse	14.50
Frites & légumes	
Petite saucisse de veau de Saint-Gall	13.50
Frites & légumes	
Mini perches, sauce tartare	15.50
Frites & légumes	
Cornette sauce tomate	10.50
Cornette carbonara	11.50
Mini burger boeuf + frites	14.50
Mini burger végété + Frites	13.50

Tous les menus enfants sont accompagnés d'une boule de glace à choix

DESSERTS MAISON

Fondant au chocolat et boule vanille	12.50
Café Gourmand	13.50
Minis tartelettes citron & vin cuit, 1 boule de glace à choix, 1 thé/café	
Meringue, double crème de la Gruyère	9.50
Gâteau aux carottes	6.00
Tarte aux pommes	6.50
Tartelette au citron	5.50
Tarte au vin cuit	6.50

CRÊPES MAISON

100% farine de froment du moulin de Sévery

Sucre & beurre	6.50
Nutella	8.50
Miel artisanal	8.50
Jambon & fromage	10.50
Végétarienne	14.50
Mélanges de légumes & champignons des bois frais, crème	

GAUFRES MAISON

100% farine de froment du moulin de Sévery

Sucre	6.50
Nutella	8.50
Miel artisanal	8.50

SNACKS

Sandwich jambon / fromage	7.50
Frites	5.50
Hot-Dog de volaille	5.50
Croque-Monsieur maison	7.50
Cookies maison	3.50

N'hésites pas à informer notre équipe de tes allergies

BON APPÉTIT ET MERCI POUR TA VISITE & À BIENTÔT

LA CHASSE

Civet de chevreuil "Grand-Mère"
Spätzlis & garniture chasse

26.50

Entrecôte de cerf en croûte d'échalote, sauce diane
Spätzlis & garniture chasse

34.50

Noisette de chevreuil "Grand-Veneur"
Spätzlis & garniture chasse

47.50

Garniture chasses:

Potiron, topinambour, racine de persil, poire au vin rouge, panais