



Menu

ENTRÉES

Salade mêlée 9.- / 15.-

Un bouquet de fraîcheur, salade verte, carottes croquantes, chou rouge et radis du jardin

Salade de Monsieur Seguin à l'huile d'olive 24.-

Une escapade rustique :

jeune salade, croustillant de chèvre chaud, raisins secs, jambon artisanal et filet d'huile d'olive

Salade du Tseuzier 23.-

Un mariage terre-mer : truite fumée au sésame, crème légère au raifort, fruits frais et verdure croquante

Salade César façon montagne 22.-

La classique revisitée : salade verte, filet de poulet, lardons, croûtons dorés, grano padano, sauce maison

ASSIETTES FROIDES

Planchette du Tseuzier 29.-

Un voyage gourmand à travers les Alpes : jambon cru, viande séchée, saucisse, lard paysan, fromages de nos montagnes

Assiette de Roastbeef 32.-

Fines tranches tendres, crème de raifort ou sauce tartare maison, accompagnées des frites dorées

Petite assiette de fromage valaisan 17.-

4 variétés locales servies avec pain de seigle et pain blanc. Authentique et généreux

COIN VÉGÉTARIEN

Spaghetti aux champignons des bois 24.-

Crémeux, parfumés et généreux

Croûte forestière 25.-

Une croûte dorée richement garnie de champignons

Assiette de légumes 16.-

Fraîcheur et équilibre dans chaque bouchée

COIN ENFANTS

Chicken nuggets (6 pièces) et frites 16.-

Spaghetti bolognaise 14.-

Steak haché et frites 14.-

Portion de frites 9.-

METS AU FROMAGE

Croûte au fromage 23.-

Gratinée et dorée, un classique réconfortant

Croûte au fromage, La Totale 27.-

Croûte au fromage avec jambon, œuf et raclette du Valais. Un vrai régal montagnard

Roesti d'alpage 25.-

Pommes de terre dorées, lard paysan, oignons et une vraie tomme fondue. La montagne dans l'assiette

Macaronis du Tseuzier 24.-

Les vrais macaronis, avec lardons, des oignons fondants et pour couronner le tout du fromage de Tourtemagne fondu

Fondue au fromage (min. 2 pers) 27.- p.p

La convivialité par excellence, avec 240g par personne

Fondue au fromage aux herbes des montagnes (min. 2 pers) 29.-p.p

Une touche sauvage
et parfumée au cœur d'un grand classique

Polenta à la livèche gratinée au fromage d'alpage 28.-

Tomates, oignons caramélisés,
jambon cru, fromage d'alpage fondant

VIANDES

Tranche de porc marinée et réduction de Syrah 28.-

Tendre et parfumée, accompagnée d'une réduction de Syrah locale, servie avec des frites dorées

Entrecôte café de Paris sur ardoise 44.-

Viande de bœuf cuite à votre goût, beurre maison, servie sur ardoise chaude avec frites

Tartare de bœuf maison 39.-

Préparé minute, avec sauce maison, accompagné de toasts ou frites et garnitures maison

Escalope de poulet forestier 26.-

Aux champignons de saison et garniture savoureuse

Saucisse à rôtir 19.-

Accompagnée d'une sauce à l'oignon, frites ou salade au choix

Spaghetti bolognaise 24.-

Spaghetti No 5, nappés d'une sauce mijotée à l'ancienne : bœuf suisse, julienne de carottes valaisannes, tomates et herbes du coin

Boissons



VIN OUVERT

BLANC 1dl

Fendant, La chapelle, Fin Bec 4.50-
Johannisberg, Luna 5.00-

ROSÉ

Œil de Perdrix, Luna 5.00-
lRose, La chapelle, Fin Bec 5.00-

ROUGE

Gamay, La chapelle, Fin Bec 5.00-
Luna 5.00-
Pinot Empyrée 5.00-

BIÈRES 25cl 50cl

Valaisanne Spéciale 4.5- 7.-

Valaisanne White IPA 5.- 9.0-

Bière sans alcool bt. 4.5-

SPORTIF 2dl 3dl 5dl 1,5L

Eau plate & gazeuse 3.5- 4.50- 5.50- 10.-
Schweppes tonic 5.50-

Cidre 6.-

Limonade 4.0- 5.0- 6.50-

Sinalco 4.0- 5.0- 6.50-

Grapefruit 4.0- 5.0- 6.50-

Coca-Cola, Coca-Zero 4.0- 5.0- 6.50-

Thé froid 4.0- 5.0- 6.50-

Rivella 4.0- 5.0- 6.50-

Ramseier, Schorle 4.0- 5.0- 6.50-

JUS DE FRUITS

GRANINI 5.-

poire, ananas, pêche, abricot, orange

IRIS 6.-

pomme, poire

NECTAR 6.-

poire, abricot

CAFÉS

Café, Espresso, Ristretto, Thé, 4.50-

Cappuccino / Renversé / Latte Macchiato 5.50-

Caotina original, blanc et noir 6.00-

Ovomaltine 6.00-

Café arrosé 7.00-

VIN BOUTEILLE

BLANC 37.5CL 50CL 75CL

Fendant, Giboulée 15.- 22.- 32.-

Fendant de Sion, Fin Bec 15.-

Fendant La Chapelle 20.-

Johannisberg, L'Alizé 24.- 35.-

Assemblage La Coquine 24.-

Petite Arvine, L'Opaline 43.-

Gamme Luna : Blanc, Rosé, Rouge 35.-

Heida, Le Zéphir 43.-

Assemblage Fin Bec Mer 38.-

ROSÉ 37.5CL 50CL 75CL

Œil de Perdrix, Fin Bec 16.-

Rosé La Chapelle 20.-

Œil de Perdrix, Belle Coraline 24.- 35.-

ROUGE 37.5CL 50CL 75CL

Gamay, Gaya 14.-

Gamay, Fin Bec 16.-

Gamay La Chapelle 22.-

Pinot Noir La Chapelle 23.-

Pinot Noir, Empyrée 24.- 35.-

Syrah, Les larmes d'Héraclès 42.-

Syrah, Fin Bec 41.-

Merlot, Fin Bec 45.-

Cornalin, Fin Bec 39.-

Diolinoir, Réserve de la St.Hubert 45.-

Assemblage Primoris 24.-

Assemblage Onyx Noir 40.-

Assemblage Humagne Rouge 45.-

Assemblage Fin Bec Terre 38.-

Alcools forts, apéritifs et cocktails sur demande

ATTENTION ALLERGÈNES EN CAS D'ALLERGIES OU INTOLÉRANCES, NOS COLLABORATEURS SE FERONT UN PLAISIR DE VOUS RENSEIGNER. NOUS SOMMES ATTENTIFS TOUS LES JOURS À LA TRAÇABILITÉ DE 14 ALLERGÈNES QUE NOUS POUVONS RENCONTRER DANS LA CONFECTION DE NOS PLATS: ARACHIDES, CÉLERI, CÉRÉALES, CRUSTACÉS, FRUITS À COQUE, GLUTEN, LACTOSE, LUPIN, MOLLUSQUES, MOUTARDE, ŒUF, POISSON, SÉSAME, SOJA, SULFITES.

POUR TOUTE INFORMATION SUR L'ORIGINE DE NOS PRODUITS, VEUILLEZ DEMANDER À NOTRE PERSONNEL DE SERVICE

Nos prix sont en CHF avec une TVA 8.1% incluse

Our prices are in CHF with an 8.1% VAT included



Ouvert de mi-juin à fin octobre

Tous les jours:

8h30 - 17h30

Cuisine:

Lundi - Jeudi

11h30 à 14H00

Vendredi - Dimanche

11h30 à 15h00

**Toute l'équipe du Tseuzier vous remercie chaleureusement de votre visite
et espère vous avoir fait passer un agréable moment.**

Nous nous réjouissons de vous accueillir à nouveau.

À bientôt au Tseuzier !