Menu de Chasse



Lidia et son équipe sourient tant qu'il est vivement conseillé d'échauffer vos zygomatiques avant de venir.

Ouvert de mi-juin à fin octobre,
tous les jours de 8h30 à 17h30

Cuisine :
lundi à vendredi de 11h30 à 14h
samedi & dimanche de 11h30 à 15h

Les Entrées de Chasse

Petite assiette de garnitures de chasse **15.-**
Choux rouges, choux de Bruxelles, marrons, poire cuite et confiture d'airelles

Carpaccio de cerf aux airelles et sa compote d'oignons confits au balsamique **23.-**

Terrine de chasse maison sur son mesclum frais **18.-**

Velouté crémeux de potiron et ses copeaux de marrons **14.-**

Salade de magret de canard fumé sur son lit de fraîcheur **24.-**

Feuilleté de chanterelles fraîches & sa sauce maison **22.-**

Propositions du Chef

Assiette du chasseur
Médaillon de filet de cerf et mijoté de chevreuil **44.-**
garniture de chasse

Entrecôte de cerf
et sa sauce maison aigre-douce à la framboise **46.-**
garniture de chasse

Médaillons fondants de chevreuil,
chanterelles et senteurs des sous-bois **44.-**
garniture de chasse

Médaillons de chamois aux baies des bois **44.-**
garniture de chasse

Civet de cerf mariné au Pinot Noir,
parfumé de baies de genévrier **38.-**

Garniture de chasse :

Chou rouge

Choux de Bruxelles

Marrons caramélisés

Demi-poire cuite au vin

Spätzli ou tagliatelle

---

*Sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances
*Provenance viande du UE / Pain : Suisse

Les Traditionnels

LES ENTRÉES

Salade mêlée
Grande **15.-**
Petite **9.-**

Assiette de Tseuzier
Jambon cru, viande séchée, saucisse sèche, petit lard, fromage **29.-**

NOS METS AU FROMAGE

Croûte au fromage gratinée et dorée, un classique réconfortant **23.-**

Croûte au fromage : la totale
Avec jambon, œuf et raclette du Valais **27.-**

Rösti d'alpage
Pommes de terre dorées, lard paysan, oignons et tomme fondue **29.-**

Fondue au fromage (min. 2 pers. / 240 g/pers.) **27.-**

Fondue au fromage et aux herbes des montagnes (min. 2 pers. / 240 g/pers.) **29.-**

NOS METS À LA VIANDE

Entrecôte Café de Paris sur ardoise
220 g de viande de bœuf **44.-**

Saucisse à rôtir de veau
Accompagnée d'une sauce à l'oignon confit **19.-**

Spaghettis bolognaise **24.-**

---

*Sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances
*Provenance viande du UE / Pain : Suisse

Menu Dégustation

MINIMUM 2 PERSONNES

Amuse-bouche

Velouté crémeux de potiron et ses copeaux de marrons
ou
Terrine de chasse maison sur son mesclum frais

Médaillons fondants de chevreuil,
chanterelles et senteurs des sous-bois

ou

Entrecôte de cerf
et sa sauce maison aigre-douce à la framboise

Coupe de pruneaux avec ou sans alcool

ou

Crème brûlée aux fruits rouges

MENU COMPLET : CHF 74.-/pers

Garniture de chasse :

Chou rouge, choux de Bruxelles, marrons caramélisés,
demi-poire cuite au vin, spätzli ou tagliatelle

---

*Sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances
*Provenance viande du UE / Pain : Suisse

Pour vos Enfants

Chicken nuggets (6pces) et frites	**16.-**
Steack haché, frites	**18.-**
Spaghettis bolognaise	**16.-**
Portion de frites	**9.-**

Pour les Végétariens

Croûte au fromage	**23.-**
Assiette de légumes et garnitures de chasse	**22.-**
Feuilleté de chanterelles fraiches	**28.-**
Velouté crémeux de potiron	**14.-**

Les Desserts

Crème brulée aux fruits rouges	**12.-**
Chaud froid aux baie des boix avec glace vanille	**13.-**
Tiramisu maison	**14.-**
Coupe aux pruneaux et vieille prune	**14.-**
Tarte aux pommes maison	**9.-**
Crème brulée à la vanille	**10.-**

---

*Sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances
*Provenance viande du UE / Pain : Suisse

Les Vins Blancs

	37.5cl	50cl	75cl
Fendant	***16.-***	***22.-***	***32.-***
Johannisberg, L'Alizé		***24.-***	***35.-***
La Coquine *(Assemblage : Chasselas, Pinot Blanc, Petite Arvine)*		***25.-***	***36.-***
Petite Arvine, L'Opaline			***45.-***
Heida, Le Zephir			***43.-***
Luna Blanc *(Assemblage : Chasselas, Muscat, Malvoisie)*			***38.-***
Fin Bec Mer			***39.-***

Les Rosés

	37.5cl	50cl	75cl
Œil de Perdrix, Belle Coralline		***24.-***	***36.-***
Œil de Perdrix, Fin Bec	***16.-***	***24.-***	
Rosé La Chapelle		***24.-***	
Luna Rosé			***38.-***

ATTENTION allergènes : en cas d'allergies ou d'intolérances, nos collaborateurs se feront un plaisir de vous renseigner.
Nous sommes attentifs tous les joursà la traçabilité de 14 allergènes que nous pouvons rencontrer dans la lupin, mollusques, moutarde, oeuf, 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 TVA 8.1% incluse
Our prices are in CHF an 8.1% VAT included

Les Vins Rouges

	37.5cl	50cl	75cl
Dole, Cascatele		***22.-***	
Gamay, Gaya	***15.-***	***22.-***	
Gamay, Fin Bec	***15.-***	***22.-***	
Pinot Noir, L'Empyrée		***29.-***	***42.-***
Luna Rouge *(Assemblage : Gamay, Merlot, Pinot Noir)*			***38.-***
Primoris *(Assemblage : Pinot Noir, Diolinoir, Syrah)*		***26.-***	
Cornalin			***51.-***
Syrah			***54.-***
Diolinoir, Réserve St-Hubert			***52.-***
Humagne Rouge			***50.-***
Onyx Noir *(Assemblage : Humagne, Cornalin, Gamaret)*			***48.-***
Fin Bec Terre			***46.-***
Merlot, Fin Bec			***48.-***

ATTENTION allergènes : en cas d'allergies ou d'intolérances, nos collaborateurs se feront un plaisir de vous renseigner.
Nous sommes attentifs tous les joursà la traçabilité de 14 allergènes que nous pouvons rencontrer dans la lupin, mollusques, moutarde, oeuf, 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 TVA 8.1% incluse
Our prices are in CHF an 8.1% VAT included

Les Boissons

Sirop	*1.-*

SPORTIFS	*3dl*	*5dl*
Eau plate / gazeuse	*4.50-*	*5.50-*
Coca-Cola, Coca-Cola 0	*5.-*	*6.50-*
Limonade	*5.-*	*6.50-*
Rivella bleu, rouge	*5.-*	*6.50-*
Shorle, Ramseier pomme	*5.-*	*6.50-*
Sinalco, Grappe fruits	*5.-*	*6.50-*
Thé froid : pêche, citron	*5.-*	*6.50-*
Schweppes tonic	*6.-*	

BIÈRES	*25cl*	*50cl*
Valaisanne Spéciale	*4.50-*	*7.-*
Valaisanne Blanche	*5.-*	*9.-*
Bière sans alcool (bt. 33cl)		*6.-*

BOISSONS CHAUDES

Café, Espresso, Ristretto	*4.50-*
Thé (vert, menthe, tilleul, verveine, citron gingembre, cynorrhodon, noir)	*4.50-*
Cappuccino, Macchiato, Renversé	*5.50-*
Chocolat chaud	*6.-*

JUS DE FRUITS

Ananas, pêche, abricot, orange, pomme	*5.50-*

APÉRO

Opale	*9.-*
Prosecco	*9.-*
Aperol / Campari Spritz	*12.-*
Cidre	*6.-*
Cidre sans alcool	*5.50-*

VINS OUVERTS

BLANCS

Fendant	*4.50-*
Johannisberg	*5.-*
Coquine	*5.-*
Luna Blanc	*5.-*
Petite Arvine	*7.-*
Heida	*7.-*

ROSÉS

Oeil de Perdrix	*5.-*
Luna Rosé	*5.-*

ROUGES

Gamay / Dole / Luna	*5.-*
Pinot Noir	*6.-*
Cornalin	*8.-*
Fin Bec Terre	*7.-*

ATTENTION allergènes : en cas d'allergies ou d'intolérances, nos collaborateurs se feront un plaisir de vous renseigner.
Nous sommes attentifs tous les joursà la traçabilité de 14 allergènes que nous pouvons rencontrer dans la lupin, mollusques, moutarde, oeuf, 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 TVA 8.1% incluse
Our prices are in CHF an 8.1% VAT included



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 !

Nos différents établissements dans la région :

14 Cors BISTRO

AUBERGE Petit Paradis BLUCHE

ITLAS CHINESE TAKEAWAY

VIVA VOCE L'ECCELLENZA ITALIANA

NEW L'ARDOISE VALAISANNE RESTAURANT

Edo Restaurant Japonais

La Crêperie Bretonne du • 1900

LE TSALAN RESTAURANT ANZÈRE

Le Rawyl

Ouvert de mi-juin à fin octobre,
tous les jours de 8h30 à 17h30

Cuisine :
lundi à vendredi de 11h30 à 14h
samedi & dimanche de 11h30 à 15h