



MENU



LA TANIÈRE

Bar Restaurant - Veysonnaz

— EST. XIX —



NOM WI-FI : **LATANIÈRE1993**
PASSWORD WIFI : **LATANIÈRE1993**

BIENVENUE À LA TANIÈRE, VOTRE REFUGE GOURMAND NICHE AU CŒUR DES
MAGNIFIQUES MONTAGNES DE VEYSONNAZ.
DANS CE CADRE PAISIBLE OÙ LA NATURE NOUS OFFRE SES PLUS BEAUX TRÉSORS,
NOUS AVONS VOULU CRÉER UN LIEU OÙ CHAQUE REPAS DEVIENT UN MOMENT
DE PARTAGE, DE PLAISIR ET D'ÉMOTION. ICI, LA CUISINE ITALIENNE
AUTHENTIQUE RENCONTRE LA RICHESSE DES SPÉCIALITÉS DES VIANDES,
PRÉPARÉES AVEC AMOUR ET PASSION, POUR VOUS OFFRIR DES SAVEURS
SINCÈRES ET RÉCONFORTANTES. CHAQUE PLAT EST PENSÉ POUR VOUS RAPPELER
LA CHALEUR D'UN FOYER, LA GÉNÉROSITÉ D'UNE TRADITION ET LA JOIE SIMPLE
D'ÊTRE ENSEMBLE AUTOUR D'UNE BONNE TABLE.
MAIS NOTRE INVITATION NE S'ARRÊTE PAS LÀ. POUR PROLONGER CETTE BELLE
AVENTURE CULINAIRE,

NOUS VOUS ENCOURAGEONS À DÉCOUVRIR ÉGALEMENT **LE RESTAURANT
MAGRAPPE** ET **LE RESTAURANT LE CONVIVIAL**, DEUX AUTRES ADRESSES DE
VEYSONNAZ OÙ LA MÊME ATTENTION, LA MÊME PASSION ET LE MÊME DÉSIR DE
VOUS FAIRE PLAISIR ANIMENT CHAQUE RECETTE ET CHAQUE SERVICE.

C'EST AVEC UN IMMENSE PLAISIR QUE NOUS VOUS OUVRONS NOS PORTES,
ESPÉRANT QUE VOUS VOUS SENTIREZ ICI COMME CHEZ VOUS, PORTÉ PAR LA
CHALEUR DE NOS MONTAGNES ET LA RICHESSE DE NOS SAVEURS. QUE VOTRE
VISITE À LA TANIÈRE SOIT LE DÉBUT DE NOMBREUSES BELLES RENCONTRES ET
DE SOUVENIRS DÉLICIEUX PARTAGÉS.

MERCI DE CHOISIR LA TANIÈRE,. NOUS ESPÉRONS QUE VOTRE VISITE RESTERA
GRAVÉE DANS VOTRE MÉMOIRE GUSTATIVE ET QUE VOUS AUREZ ENVIE DE
REVENIR NOUS VOIR TRÈS BIENTÔT.
BON APPÉTIT ET BIENVENUE PARMI NOUS !
L'ÉQUIPE DU RESTAURANT LA TANIÈRE,

Entrées Froides

SALADE VERTE

8.-

SALADE MÊLÉE

10.-

(Bouquet de salade, tomates cerises, concombres, fenouil croquant, carottes en julienne, vinaigrette maison)

TARTARE DE FASSONA PIÉMONTAISE 140GR

30.-

(Tartare de Fassona piémontaise, huile d'olive, moutarde en grains, tomate séchée, poudre d'olives noires, câpre, mesclun et crème de burrata, servie avec cube de focaccia au romarin.)

PLANCHETTE DE CHARCUTERIE ET FROMAGES LA TANIÈRE

25.-

(Sélection de charcuterie et fromages italiens)

Entrées Chaudes

TACOS LA TANIÈRE

26.-

(Tacos La Tanière, Agneau braisé façon Pulled-Pork, oignons rouges, tomates concassées, coriandre, crème au persil et crème acidulée)

CUBE DE BOEUF BRAISÉ

26.-

(Cube de bœuf braisé pané au panko, sur velouté de champignons, Pleurote du Panicaut grillé et crumble de châtaignes)

OS À MOELLE DE BŒUF

15.-

(Cuit à basse température gratiné aux herbes)

VELOUTÉ DU JOUR

14.-



Plats signatures

PÂTES FRAÎCHES

Une sélection de créations maison où la tradition italienne rencontre l'excellence des produits du terroir.

Chaque plat est élaboré avec des pâtes fraîches faites à la main et sublimé par des ingrédients soigneusement choisis

Une rencontre entre tradition italienne et créativité contemporaine pour des plats généreux, parfumés et savoureux.

TAGLIATELLES MAISON AU RAGOÛT D'AGNEAU

30.-

(Tagliatelles maison au ragoût rouge d'agneau, tomates confites et copeaux de pecorino romano)

GNOCCHIS À LA CRÈME DE COURGE

28.-

(Gnocchis à la crème de courge rôtie, saucisse poêlée, poudre d'olives noires, fondue de gorgonzola et noisettes grillées)

RAVIOLI DEL PLIN FARCI AU BOEUF BRAISÉ

32.-

(Ravioli del plin généreusement farci de bœuf braisé, nappé de beurre noisette et beurre salé, jus de viande parfumé et éclats de truffe noire)

RISOTTO CARNAROLI À LA MILANAISE

34.-

(Risotto Vialone Nano à la Milanaise ,ossobuco de veau cuit à l'ancienne et gremolade des agrumes)

NOS SUGGESTIONS

FONDUE MOITIÉ-MOITIÉ (MIN 2. PERSONNES)

26.-p.p

FONDUE MULLIGAN (MIN.2 PERSONNES)

49.-p.p

(La viande Mulligan du Valais est une spécialité inspirée de la fondue Glareyarde, revisitée à la valaisanne. De tendres morceaux de bœuf marinés aux épices et à l'ail sont cuits dans un bouillon maison, pour un repas convivial, simple et savoureux à partager entre proches. Servi avec frites et sauces maison)

FILET DE THON GRILLÉ

36.-

(Filet de thon grille, crème de carotte, mini-maïs croquant, poudre de pop-corn et courgette à la scapece)



Sélection de viandes

SÉLECTION SUISSE:

La Suisse est reconnue pour l'excellence de ses viandes, issues d'un terroir unique et d'un savoir-faire transmis de génération en génération. Nous avons choisi de vous proposer une sélection de pièces nobles et savoureuses, élevées dans le respect de la tradition et du bien-être animal.

BURGER LA TANIÈRE

30.-

(Hamburger de bœuf d'herens, mozzarella panée au panko et parfumé à la paprika fumé, oignons caramélisés, tomate rôtie, bacon croustillant, salades et sauce cocktail au basilic)

CÔTE DE PORC BLANC RASSIE SUR OS ET SAUCE MORILLES (SÉLECTION MERAT)

34.-

Pièce d'exception issue de porc sélectionné, affinée sur os pendant 6 semaines, développant des arômes profonds et une tendreté incomparable. Cette maturation lente permet à la viande de gagner en intensité, avec une texture fondante et un goût riche aux notes légèrement noisettes

RIBEYE DE BŒUF GASTRO ET SAUCE CHIMICHURRI

40.-

Le ribeye, aussi appelé entrecôte, est une pièce issue de la partie centrale du muscle long dorsal du bœuf, située entre la 6e et la 12e côte. Cette zone est particulièrement appréciée pour son persillage généreux c'est-à-dire, la répartition fine et régulière de gras intramusculaire qui confère à la viande une tendreté et un moelleux exceptionnel

"Un incontournable pour les amateurs de viande généreuse et savoureuse"

FILET DE BŒUF GASTRO ET SAUCE AU POIVRE VERT

46.-

La pièce la plus noble du boeuf suisse, réputée pour sa finesse et son extrême tendreté.

Sa texture fondante se marie à une saveur délicate et élégante, offrant une expérience gustative d'une rare subtilité

"Un choix idéal pour ceux qui recherchent la pureté et le raffinement dans chaque bouchée"

****Toutes nos viandes sont servies saignantes pour préserver saveurs et tendreté, accompagnées des légumes de saison au beurre et frites.****



Sélection de viandes

CÔTE DE BŒUF SUISSE D'ENVIRON 800GR (MIN. 2 PERSONNES)

65.- P.P.

Pièce noble de bœuf suisse, rassie sur os pour une durée optimale, offrant une tendreté exceptionnelle et des saveurs intenses. Cette côte, parfaite pour deux, est maturée lentement afin de révéler toute la richesse de la viande : une texture juteuse, des arômes profonds et un goût authentique. Idéale pour une cuisson au grill ou à la braise.)

SÉLECTION DU MONDE

ENTRECÔTE DE BŒUF IRLANDAISE ET SAUCE BERNAISE

44.-

Une pièce tendre et savoureuse, issue des pâturages verdoyants d'Irlande, où le bœuf bénéficie d'une alimentation naturelle et d'un climat idéal. Cette viande d'exception révèle des arômes délicats et une richesse gustative équilibrée, résultat d'un élevage respectueux et d'un soin particulier apporté à la maturation.)

****Toutes nos viandes sont servies saignantes pour préserver saveurs et tendreté, accompagnées des légumes de saison au beurre et frites.****

NOTRE MENU À PARTAGER POUR DEUX MENU DÉGUSTATION « LA TANIÈRE »

TARTARE DE FASSONA PIÉMONTAISE, HUILE D'OLIVE, MOUTARDE EN
GRAINS, TOMATE SÉCHÉE, POUDRE D'OLIVES NOIRES, CÂPRE,
MESCLUN ET CRÈME DE BURRATA



RIBEYE DE BŒUF GASTRO 200G
FILET DE BŒUF GASTRO 200G
ENTRECÔTE DE BŒUF IRLANDAISE 200G



TIRAMISÙ

99.- P.P.



Sélection de viandes

NOUVEAUTÉ LA TANIÈRE :



LA CHARBONNADE À NOTRE FAÇON (MIN. 2 PERSONNES)



50.- P.P

Description :

Sélection de viandes de qualité, grillées directement à table sur charbon de bambou, sans fumée ni odeurs désagréables, accompagnées de légumes frais à saisir. Une expérience conviviale et raffinée.

- Barbecue à table

Filet de bœuf – Côte d'agneau – Saucisse de porc – Ribey
Mix légumes à griller, sauces maison et frites

TOMAHAWK D'ANGUS CANADIEN (ENV. 1200G)

220.-

Pièce impressionnante et généreuse, ce Tomahawk provient de bœufs Angus élevés au Canada, reconnus pour leur qualité exceptionnelle. Cette côte longue, avec son os caractéristique, offre une viande marbrée, tendre et savoureuse. Sa maturation soignée développe des arômes puissants et une texture fondante. Un vrai festin pour les amateurs de viande authentique et généreuse

Selon la disponibilité

NOS SAUCES ET ACCOMPAGNEMENTS

CIME DI RAPA AU PIMENT 6.-
PARMIGIANA D'AUBERGINES À LA NAPOLITAINE 6.-
FRITES À LA GRAISSE DE BŒUF 7.-
MORILLES 6.-
CHIMICHURRI 5.-
BÉARNAISE 5.-
POIVRE VERT 5.-

PETITS GOURMANDS (JUSQU'À 14 ANS)

PORTION DE FRITES

9.-

TAGLIATELLES À LA SAUCE TOMATE

18.-

CHICKEN NUGGETS & FRITES (7 PIÈCES)

20.-

CHEESE BURGER

22.-

*** Veuillez informer notre équipe en cas d'allergies ou intolérances alimentaires ***

Desserts

TIRAMISÙ « MAISON STYLE »

12.-

MOELLEUX AU CHOCOLAT AVEC BOULE DE GLACE
À LA VANILLE

14.-

CHEESECAKE AUX FRUITS ROUGES

12.-

