



MENU



LA TANIÈRE
Bar Restaurant - Veysonnaz
— EST. XIX —



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



BIENVENUE À LA TANIÈRE, VOTRE REFUGE GOURMAND NICHÉ 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 CONVIVAL**, 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 PARMIS 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)
- CAPRESE ITALIENNE**  18.-
(Burrata de Pouilles, déclinaison de tomates cerises, chips de pain , huile au basilic.)
- TARTARE DE BŒUF LA TANIÈRE (150 GR.)** 28.-
(Tartare de bœuf, huile, sel, poivre noir et moutarde à l'ancienne, crème de parmesan, roquette et truffe noire d'été).

Entrées Chaudes

- MOZZARELLA EN CARROZZA CROUSTILLANTE** 18.-
(Mozzarella en carrozza croustillante au Panko, panée à la chapelure, servie avec une mayonnaise au paprika fumé.) 
- FOCACCIA LA TANIÈRE** 20.-
(Focaccia au romarin, Mortadella, crème de burrata de Pouilles , éclats de pistache)



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

Plats signatures

PÂTES FRAÎCHES

Une sélection de créations fraîches 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.

RAVIOLIS AUX SAVEURS D'ITALIE



(Raviolis à la burrata, tomates datterines, basilic et ricotta salée.)

28.-

GNOCCHIS PESTO & RICOTTA



(Gnocchis de pommes de terre au pesto alla genovese, mousse de ricotta, pignons de pin grillés..)

26.-

RISOTTO ACQUERELLO



(Risotto Acquerello à la crème de betterave, fondue de gorgonzola et noix.)

30.-

TAGLIATELLES AU BEURRE SALÉ

(Tagliatelles au beurre salé, tartare de thon frais, poutargue de mulot et zeste de citron vert.)

32.-

Nos Suggestions



FONDUE MOITIÉ-MOITIÉ (MIN 2. PERSONNES)



26.-p.p

FONDUE MULLIGAN (MIN.2 PERSONNES)

(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)

49.-p.p

SALADE DE CHÈVRE CHAUD



(Salade de chèvre chaud au miel d'acacia, vinaigrette à la moutarde à l'ancienne parsemé au noix servi avec pain blanc)

22.-

RÖSTI BIQUETTE

(Fromage de Chevre Chaud et Jambon Cru)

28.-



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, mozzarella panée au panko et parfumé à la paprika fumée, oignons caramélisés, tomate rôtie, bacon croustillant, salades et sauce cocktail au basilic, servie avec frites)

CHICKEN BURGER LA TANIÈRE

28.-

(poulet croustillant, cheddar et coleslaw, sauce barbecue et salade servie avec frites.)

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

36.-

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

42.-

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"

Provenance :
Bœuf : Suisse/Italie
Porc : Suisse
Poulet : France
Thon : Vietnam
Pains/Farines : Suisse

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

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

Sélection de viandes

FILET DE BŒUF GASTRO ET SAUCE AU CAFÉ DE PARIS

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"

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

59.- 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.)



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 - Ribey de bœuf - Saucisse de porc

Sauces maison (BBQ, Tartare, Ail), Salade verte et frites

Provenance :
Bœuf : Suisse/ Italie
Porc : Suisse
Poulet: France
Thon: Vietnam
Pains/Farines : Suisse

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

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

Poisson



TATAKY DE THON

Tataky de thon , saisi au sésame blanc et noir, mayonnaise teriyaki, poireau brûlé et oignon croustillant.)

34.-

PETITS GOURMANDS (JUSQU'À 14 ANS)



PORTION DE FRITES

9.-

TAGLIATELLES À LA SAUCE TOMATE

16.-

CHICKEN NUGGETS & FRITES (7 PIÈCES)

16.-

CHEESE BURGER

22.-

Desserts

TIRAMISÛ « MAISON STYLE »

12.-

BROWNIE AU CHOCOLAT, BOULE DE GLACE À LA VANILLE

12.-

PANNA COTTA AU CAMEL ET AUX CACAHUËTES SALÉES

12.-

GLACE MOVENPICK

BON APPÉTIT !

Provenance :
Boeuf : Suisse/ Italie
Porc : Suisse
Poulet: France
Thon: Vietnam
Pains/Farines : Suisse



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