



Bienvenue aux Bains de Saillon !

Nous vous proposons une carte, majoritairement réalisée à base de produits régionaux et authentiques acquis le plus près possible de notre établissement.

Nous vous souhaitons un bon appétit !

• MENU HIVERNAL •

ENTRÉES

VELOUTÉ DE CHOU-FLEUR

Parfumé à la vanille et sa tuile de parmesan à la truffe

OU

CROUSTILLANT DE RIS DE VEAU ET CHANTERELLES

Sur son chutney de patate douce, jus de Madère aux senteurs de truffes

*Nous vous suggérons une verre de Petite Arvine AOC, Cave la Corbassière, Saillon
ou un Pinot Griggio DOC Delle Venezie pour accompagner votre entrée*

PLATS

PARILLADA DE POISSONS

*Déclinaison de poissons frais selon arrivage du jour,
sauce vierge, farandole de légumes et frites fraîches maison*

OU

PARISIENNE DE VEAU POÊLÉE

*Sauce au foie gras, gnocchis à la romaine aux algues wakamé,
farandole de légumes*

*Pour accompagner votre plat principal nous vous suggérons un verre de Chardonnay, Cave les Fils Maye, Riddes,
en vins rouges un verre de Nez Noir, Domaines Rouvinez, Sierre ou un verre de syrah Cave Clément Luisier, Saillon*

DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE AU CHAMPAGNE

Crumble aux saveurs de fève tonka

OU

CAFÉ GOURMAND

4 mignardises avec un thé ou café

2 PLATS : 55.00 P.P

3 PLATS : 65.00 P.P

Les prix sont en Francs Suisses - TVA 8,1% incluse



• ENTRÉES & PLATS FROIDS •

PETITE SALADE VERTE 

6.00

PETITE SALADE DU MOMENT 

8.50

VELOUTÉ DE CHOU-FLEUR 

Parfumé à la vanille, tuile de parmesan à la truffe

16.00

ESCALOPE DE FOIE GRAS À LA PLANCHA

Sur tarte tatin de panais au miel de lavande, fleur de sel

24.00

CROUSTILLANT DE RIS DE VEAU ET CHANTERELLES

*Sur son chutney de patate douce,
jus de Madère aux senteurs de truffes*

22.00

CASSOLETTE D'ESCARGOTS

*Aux champignons des bois et coulis de persil frais,
servie avec son toast à la crème d'ail noir*

21.00

CARPACCIO DE NOIX DE SAINT-JACQUES

Gelée d'agrumes et wasabi, crumble de tomates séchées

23.00

SALADE CÉSAR

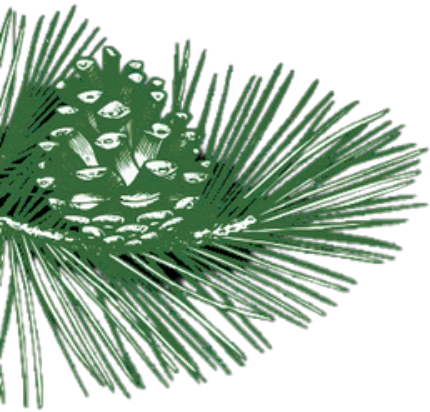
*Sur panier croquant, poulet crispy, copeaux de Parmesan,
anchois, œuf poché, sauce césar*

22.00

ASSIETTE VALAISANNE

*Viande séchée, lard sec et jambon cru du Val d'Anniviers,
saucisse, raclette d'Orsières, pain de seigle*

23.00 / 37.00



• NOS BOWLS •

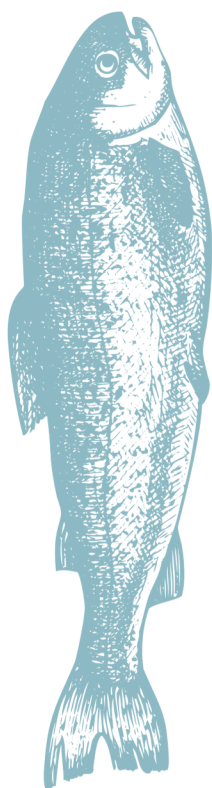
Riz Basmati, sauce au curry vert moyennement piquante et sauté de légumes Thai

CREVETTES
32.00

**AIGUILLETES
DE POULET SUISSE**
29.00

TOFU FUMÉ 
26.00

• LES POISSONS •



NOIX DE SAINT-JACQUES SUR COQUILLE FEUILLETÉE

*Beurre de corail au Fendant, mousseline d'algues Wakamé,
et farandole de légumes*

39.00

PARILLADA DE POISSONS

*Déclinaison de poissons frais selon arrivage du jour,
sauce vierge, farandole de légumes et frites fraîches maison*

Prix du jour

TONNO CARLOFORTE

Thon frais au pesto, fenouils à l'orange, houmous de haricots rouges

38.00



• LES VIANDES •

TEXAS RIBS DE PORC SAUCE BBC

Salade coleslaw et pommes de terre country

38.00

MÉDAILLONS D'ENTRECÔTE DE BŒUF RASSIE SUR OS 21 JOURS

Sauce au Pinot Noir, farandole de légumes et pommes sautées aux herbes

43.00

MAGRET DE CANETTE

*Sauce à l'orange et au Porto,
jardinière de légumes au basilic
et pommes duchesse au safran*

41.00

TAJINE DE JARRET D'AGNEAU CONFIT

Aux petits légumes et pommes vapeur

42.00

PARISIENNE DE VEAU POÊLÉE

*Sauce au foie gras, gnocchis à la romaine aux algues wakamé,
farandole de légumes*

44.00

TARTARE DE BŒUF À L'EAU-DE-VIE D'ABRICOTS

*Câpres, persil, échalotes, moutarde,
sauce Worcestershire, tabasco, ketchup*

21.00 (80G) / 36.00 (160G)



• BURGERS •

WALLIS CHEESEBURGER

Steak pur bœuf, lard grillé, raclette d'Aletsch, roquette et sauce au poivre, frites maison

33.00

LE CIABATTA'FISH

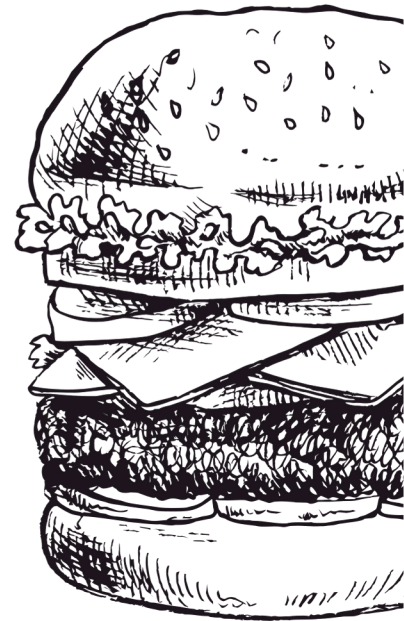
Filet de cabillaud pané, tomate, salade iceberg, sauce tartare, frites maison

31.00

VÉGIE BURGER

Steak à base de haricots rouges, oignons caramélisés, épinards frais, tomates séchées, frites et sauce maison

27.00



• PÂTES ET RISOTTO •

RIGATONI FAITS MAISON À LA CARBONARA

29.00

RISOTTO À LA BETTERAVE ET AU GORGONZOLA

31.00

RISOTTO AUX MORILLES ET CHIPS DE JAMBON CRU

Copeaux de vieux fromage d'alpage et roquette

35.00

RAVIOLIS D'HIVER FAITS MAISON

Farce au chou, daurade et ail confit, brunoise de légumes

33.00

TAGLIATELLE AL NERO DI SEPPIA

Calamars et burrata, légumes au beurre persillé et citron

36.00





• PIZZAS •



PAIN À L'AIL
9.00

PAIN À L'AIL ET MOZZARELLA
12.00

MARGHERITA
Tomate, Mozzarella fior di latte, origan
18.00

VALAISANNE
Tomate, Mozzarella fior di latte, champignons, raclette d'Orsières, lard sec du Valais, origan
27.00

PROSCIUTTO E FUNGHI
Tomate, Mozzarella fior di latte, jambon, champignons
22.00

DIAVOLA CALABRESE
Tomate, Mozzarella di Bufala, crème de Nduja, salami piquant calabrais
26.00

MARINARA
Tomate, ail, anchois, tomates cerises confites
15.00

SALMONE
Mozzarella fior di latte, saumon fumé, tomates confites, ricotta aux agrumes, origan
24.00

NAPOLETANA
Tomate, Mozzarella fior di latte, câpres, anchois, olives
22.00

CALZONE
Tomate, Mozzarella fior di latte, jambon
22.00



TONNATA
Tomate, Mozzarella fior di latte, thon, ail, olives, oignons rouges
24.00

4 SAISONS
Tomate, Mozzarella fior di latte, jambon, olives, champignons, poivrons
23.00

RUSTICA
Tomate, Mozzarella fior di latte, poivrons, saucisse fraîche, oignons
27.00

PARMA
Tomate, Mozzarella fior di latte, jambon cru typo Parma, roquette, copeaux de Grana Padano
26.00

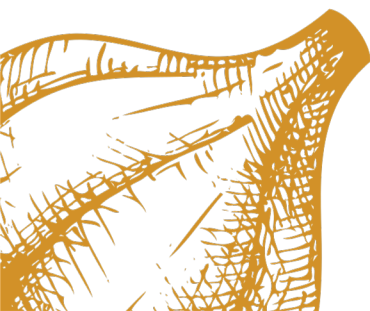
CAPRA
Tomate, fromage de chèvre, miel, noix, roquette, origan
26.00

VÉGÉTARIENNE
Tomate, Mozzarella fior di latte, aubergines, courgettes, poivrons, copeaux de Grana Padano
24.00

DELICATA
Mozzarella fior di latte, pesto, Gorgonzola, tomates séchées, noisettes
24.00

4 FROMAGES
Mozzarella fior di latte, Taleggio, Raclette, Grana Padano, Gorgonzola
26.00

**POUR LES PETITS APPÉTITS,
NOS PIZZAS PEUVENT ÊTRE
PROPOSÉES EN TAILLE RÉDUITE
RÉDUCTION : 2.00**



**NOS PIZZAS PEUVENT ÊTRE PRÉPARÉES SANS
GLUTEN SUR DEMANDE**



• LES DESSERTS •

MILLEFEUILLE DÉSTRUCTURÉ À LA PISTACHE ET GIANDUJA

Glace maison à la pistache salée

13.00

ENTREMET À L'ORANGE ET AU SAFRAN

14.00

CRÈME BRÛLÉE AU CHAMPAGNE

Crumble aux saveurs de fève tonka

12.00

TARTE TATIN

Servie tiède avec sa boule de glace vanille

14.00

MOELLEUX AU CHOCOLAT NOIR

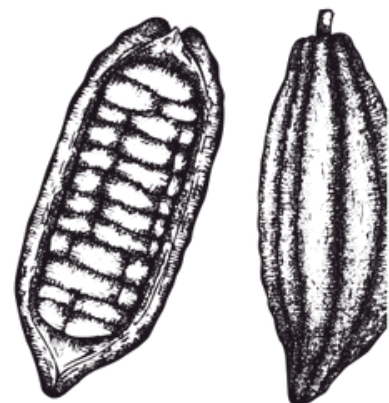
Sur son lit de poire au Cognac

15.00

CAFÉ GOURMAND

4 mignardises avec un thé ou café

11.00



• LE COIN ENFANT •

Jusqu'à 12 ans



NUGGETS MAISON DE POULET

Frites fraîches et salade

15.00

STEAK DE BŒUF HACHÉ

Frites fraîches et salade de carottes

18.00

FILET DE LOUP DE MER POÊLÉ

Pommes vapeur, carotte violette

18.00

PIZZA MARGHERITA

Tomate, Mozzarella fior di latte et origan

11.00

PIZZA PROSCIUTTO

Tomate, jambon cuit, mozzarella fior di latte et origan

13.00

BOULE DE GLACE MÖVENPICK AU CHOIX

Avec Smarties

4.50

PETIT MŒLLEUX AU CHOCOLAT

Sauce vanille

6.50



HEURES D'OUVERTURE

TOUS LES JOURS

11h30 - 22h

Restauration

lundi à vendredi

*11h30 - 14h**

*18h30 - 22h**

samedi et Dimanche

*11h30 - 22h**

**dernière commande*

Sur demande, nos collaborateurs vous renseigneront sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.

Provenances poissons et fruits de mer :

Thon - Océan Indien, ouest FAO 51 | Saumon - élevage, Norvège | Cabillaud - Atlantique, nord-est FAO 27 | Crevettes - élevage, Vietnam | Calamars - Patagonie, Atlantique, sud-ouest FAO 41 | Daurade - élevage, Grèce | Filet de Bar - élevage, Turquie | Rouget - Atlantique, nord-est FAO 27 |

Provenances viandes :

Bœuf - Suisse | Porc - Suisse | Poulet - Suisse | Veau - Suisse | Canette - France | Agneau - Nouvelle Zélande | Charcuterie - Suisse et Italie | Escargots - République Tchèque