LA CARTE
DE PRINTEMPS

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 PRINTANIER •

ENTRÉES

VELOUTÉ GLACÉ D'ASPERGES VERTES
Oeuf poché et crumble de noix

ou

CARPACCIO DE BOEUF, PESTO DE ROQUETTE
Copeaux de parmesan, câpres, pignons grillés et réduction de balsamique

PLATS

BAR PARFUMÉ AUX SAVEURS PRINTANIÈRES
Crème d'artichaut, tomates cerises sautées, tranches d'oignons frais, artichauts et riz créole

ou

SUPRÊME DE VOLAILLE FERMIÈRE
Farce fine aux herbes et foie gras, accompagnée d'un jus corsé, de polenta crémeuse et d'une farandole de légumes

DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE AU LIMONCELLO
Servie avec un tartare de Kiwi

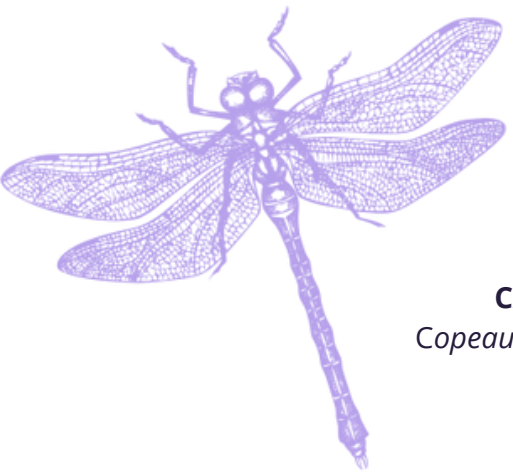
ou

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 - Services et TVA inclus

• ENTRÉES & PLATS FROIDS •



PETITE SALADE VERTE
6.00

PETITE SALADE DU MOMENT
8.50

CARPACCIO DE BOEUF, PESTO DE ROQUETTE
Copeaux de parmesan, câpres, pignons grillés et réduction de balsamique
35.00

VELOUTÉ GLACÉ D'ASPERGES VERTES
Oeuf poché et crumble de noix
19.00

ASSIETTE VALAISANNE
Viande séchée, lard sec et jambon cru du Val d'Anniviers, saucisse, raclette d'Orsières, pain de seigle
23.00/37.00

SALADE CÉSAR
Panier croustillant au poulet crispy, copeaux de parmesan, anchois et œuf poché, sauce César
22.00

TACOS DE CHIPS
Tartare de thon rouge et crudités au tapioca, vinaigrette à la mangue
22.00

ROULEAUX D'ESPADON
Pain parfumé et sauce pesto basilic et fruit de la passion
23.00

Les prix sont en francs suisses - Services et TVA inclus

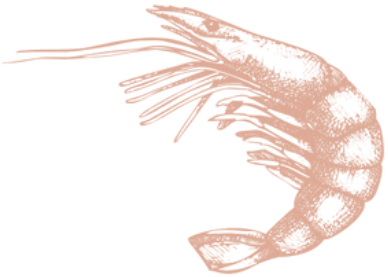
• NOS BOWLS •

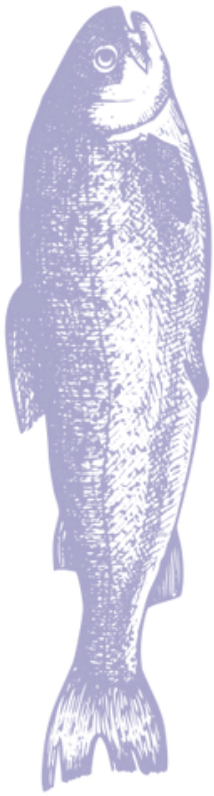
Riz Basmati, sauce au curry vert moyennement piquante et sauté de légumes Thaï

CREVETTES
32.00

AIGUILLETTES DE POULET SUISSE
29.00

TOFU FUMÉ
26.00





• LES POISSONS •

BAR PARFUMÉ AUX SAVEURS PRINTANIÈRES
Crème d'artichaut, tomates cerises sautées, tranches d'oignons frais, artichauts et riz créole
34.00

BALLOTINE DE LOTTE
Mousse de poisson aux herbes, accompagnée de pommes de terre rissolées au safran et de légumes rôtis
38.00

SAINT-JACQUES SUR COQUILLE FEUILLETÉ
Beurre de corail au Fendant, mousseline algues de Wakamé, farandole de légumes
39.00

Les prix sont en francs suisses - Services et TVA inclus

• LES VIANDES •

TEXAS RIBS SAUCE BBQ
Salade coleslaw et pommes de terre country
36.00

MÉDAILLONS D'ENTRECÔTE BOEUF RACIS SUR OS 21 JOURS
Sauce Pinot Noir, farandole de légumes pommes sautées aux herbes
43.00

CARRÉ D'AGNEAU RÔTI
Mousseline de carottes jaunes au jus de thym, accompagnée d'un gratin dauphinois aux truffes noires
47.00

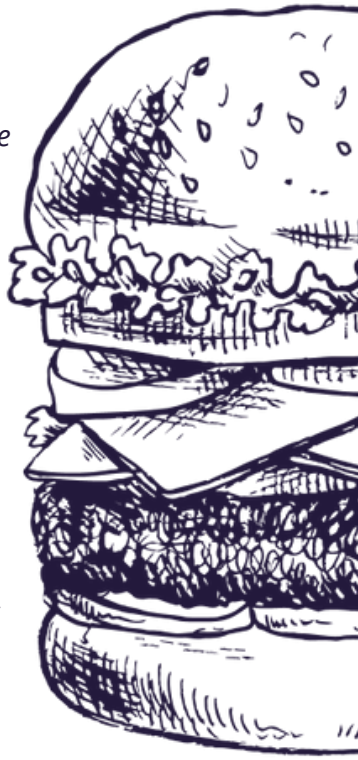
SUPRÊME DE VOLAILLE FERMIÈRE
Farce fine aux herbes et foie gras, accompagnée d'un jus corsé, de polenta crémeuse et d'une farandole de légumes
37.00

POITRINE DE COCHON DE LAIT CONFITE A L'ORANGE
Farandole de légumes et des brochettes de pommes de terre sautées, poivre noir et miel
35.00

TARTARE DE BOEUF À L'EAU DE VIE D'ABRICOT
*Câpres, persil, échalottes, moutarde, sauce Worcestershire, tabasco, ketchup**
21.00 (80g) / 36.00 (160g)

Les prix sont en francs suisses - Services et TVA inclus

• BURGERS •



WALLIS CHEESEBURGER
Steak pur bœuf, lard grillé, raclette d'Aletsch, roquette, sauce au poivre
33.00

BURGER'IZZA
Steak haché de 200 g, bun de pâte à pizza, tomates séchées, roquette lardons grillés, œuf poêlé, mozzarella fior di latte, sauce tomate au parfum de barbecue
34.00

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, sauce maison
27.00

• PÂTES ET RISOTTO •

TAGLIATELLE AUX CREVETTES, FLAMBÉES AU COGNAC
Sauce bisque accompagnée de tomates cerises confites
32.00

PAPPARDELLES À LA JOUE DE BOEUF BRAISÉE
Sauce au vin rouge, accompagnée de copeaux de vieux gruyère
32.00

RISOTTO AUX MORILLES ET CHIPS DE JAMBON CRU
Copeaux de vieux fromage d'alpage, roquette
35.00

RIGATONI FRAÎCHES MAISON À LA CARBONARA
Crème, lardons
31.00

RISOTTO AUX ASPERGES, CHAIR DE TOURTEAU
Huile de citron et copeaux de parmesan
35.00

Les prix sont en francs suisses - Services et TVA inclus

• PIZZAS •

PAIN À L'AIL
3.50

MARGHERITA
Tomate, Mozzarella fior di latte, origan
18.00

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

MARINARA
Tomate, ail, anchois, tomates cerises confites
15.00

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

CALZONE
Tomate, Mozzarella fior di latte, jambon
22.00

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

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

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

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

PAIN À L'AIL ET MOZZARELLA
4.50

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

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

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

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

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

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

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

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

• LES DESSERTS •

TARTE TATIN
Servie tiède avec sa boule de glace vanille
14.00

MŒLLEUX AU CHOCOLAT NOIR
Sur son lit de poire au Cognac
15.00

CRÈME BRÛLÉE AU LIMONCELLO
Servie avec un tartare de Kiwi
13.00

GENOISE AU CHOCOLAT
Compotée de framboises accompagnée d'un glaçage au chocolat noir
13.00

MOUSSE LEGÈRE AU FROMAGE FRAIS
Insert de fraises du Valais, crumble au cacao et sel de Maldon
13.00

PAVLOVA À LA CRÈME DE PISTACHE
accompagnée de fruits frais de saison
14.00

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, Mozzarella fior di latte et origan
13.00

BOULE DE GLACE MÖVENPICK AU CHOIX
Avec Smarties
3.90

PETIT MŒLLEUX AU CHOCOLAT
Sauce vanille
5.00

HEURES D' OUVERTURE

Lundi à vendredi : 11h30 - 14h et 18h30 - 22h
Samedi et dimanche : 11h30 - 22h

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

Provenances poissons et fruits de mer :
Cabillaud - Danemark- Norvège | Saumon - Ecosse et Norvège | Crevettes - Vietnam | Loup de mer France - Grèce | Anchois- Italie | Espadon - France - Sri Lanka | St-Jacques - Espagne| Homard - France - Canada|

Provenances viande :
Bœuf - Suisse | Porc - Suisse | Poulet - Suisse | Veau - Suisse | Agneau - Irlande - Suisse
Charcuterie - Suisse et Italie

*Pour des raisons d'hygiènes, la mayonnaise et le ketchup ne sont pas faits maison

FAIT MAISON
labelfaitmaison.ch