

Entrées & plats froids

	Entrée	Plat
Mélange de salades vertes (V G L)	CHF 7.50	
Salade de crudités de saison (V G L)	CHF 8.90	
Crème de courge parfumée au lait de coco (V L)	CHF 8.50	
La véritable assiette valaisanne Exclusivement composée de produits AOC ou IGP	CHF 18.00	CHF 27.00
Terrine de sanglier aux pruneaux et raisins Chutney de raisins	CHF 17.00	CHF 26.00
Tartare de bœuf traditionnel (L) Assaisonnement selon vos souhaits, moyen ou relevé Toast et pommes frites		CHF 34.00

Plats

Hamburger « Bains de Saillon » Steak de bœuf de 1 ^{ère} qualité Pain de boulanger, sauce maison, tomates et oignons		CHF 21.00
Entrecôte de bœuf Angus d'Irlande grillée (G) Sauce Maître d'hôtel, pommes frites et salade panachée		CHF 42.00
Blanquette de joues de porc (G) Pilaf de riz noir et petits légumes		CHF 28.00
Queues de crevettes sur lit de quinoa (G L)		CHF 36.00
Spaghetti à la carbonara Jambon Typo Parme, pancetta, fromage et crème		CHF 23.00
Spaghetti ai pomodori (V L) Sauce tomate, tomates cerise et herbes fraîches		CHF 20.00

Desserts

Le café gourmand au gré de la saison Un café ou thé accompagné de mignardises		CHF 12.00
Macédoine de fruits frais et sorbet mangue-passion		CHF 10.50
Tarte tatin tiède aux pommes Avec une boule de glace au choix	CHF 7.50 CHF 10.00	
Panna cotta vanille et citron vert Salade de suprêmes d'agrumes		CHF 10.50

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

V Plats végétariens

G Plats sans gluten

L Plats sans lactose

Bœuf : Argentine, Suisse / Porc : Suisse / Poulet : Suisse / Veau : Suisse / Canard : France / Poissons : France, Norvège, Islande, Océan indien / Fruits de mer & crustacés : Italie, France, Océan indien / Agneau : Suisse, Nouvelle-Zélande TVA incluse