



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

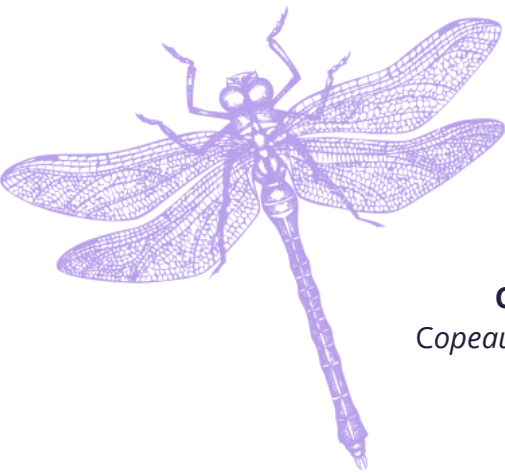
CAFÉ GOURMAND

4 mignardises avec un thé ou café

2 PLATS : 55.00 P.P

3 PLATS : 65.00 P.P

• 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, (frites maison servies avec le plat)
24.00 (120g)/35.00 (170g)

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

TARTARE DE THON ROUGE
Chips de tapioca, crudités et vinaigrette à la mangue
22.00

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



Les prix sont en francs suisses - Services et TVA inclus

• NOS BOWLS •

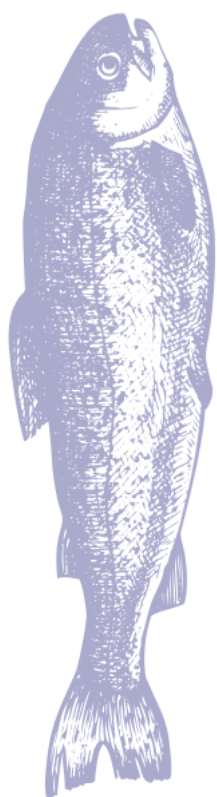
Riz Basmati, sauce au curry vert moyennement piquante et sauté de légumes Thai

CREVETTES
32.00

**AIGUILLETES
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 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

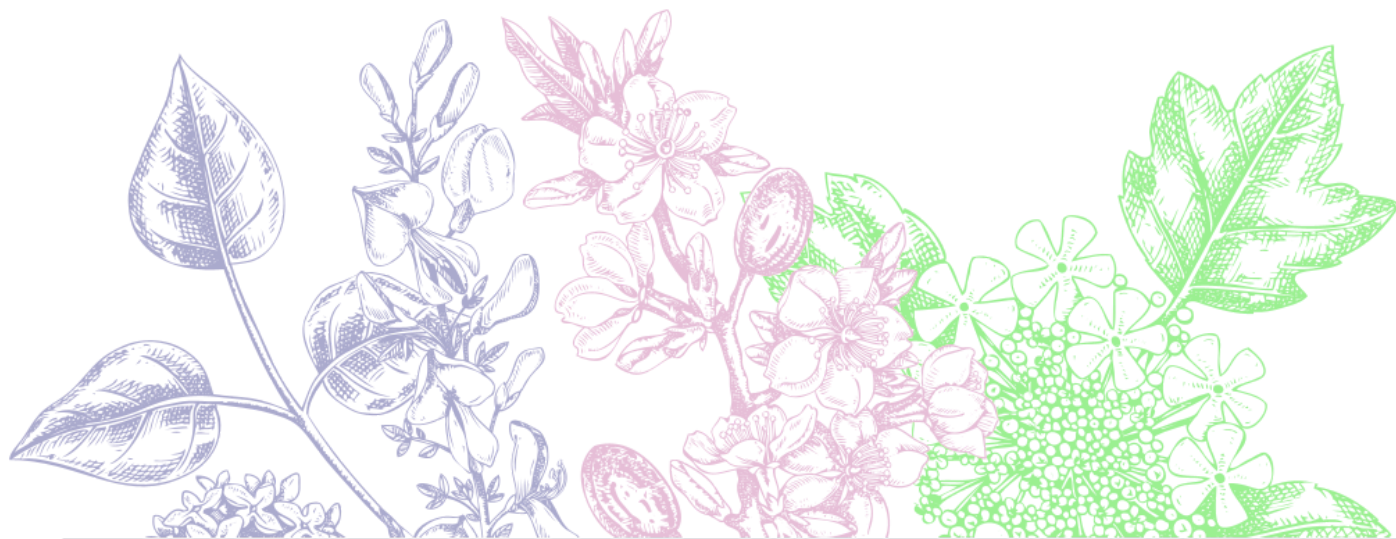
Farandole de légumes et des brochettes de pommes de terre sautées, poivre noir et miel

35.00

TARTARE DE BOEUF À L'EAU DE VIE D'ABRICOT

Câpres, persil, échalottes, moutarde, sauce Worcestershire, tabasco, ketchup(frites maison servies avec le plat)*

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, frites maison

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, frites maison

34.00

LE CIABATTA'FISH

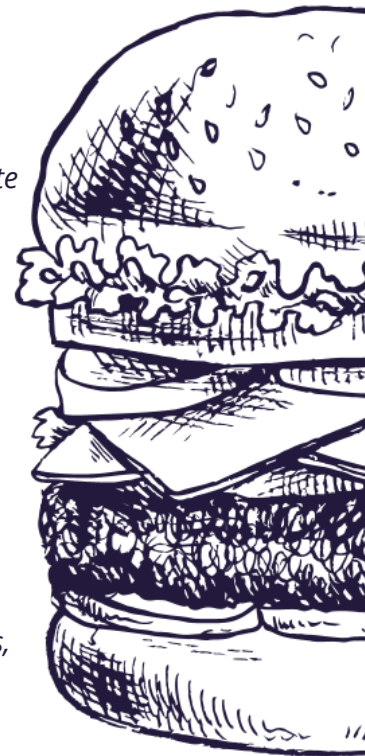
Filet de cabillaud pané, tomate, salade iceberg, sauce tartare, frites maison

31.00

VÉGIE BURGER

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

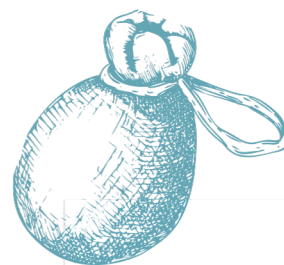
Huile de citron et copeaux de parmesan

35.00





• 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

MÛLLEUX 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 LÉGÈRE 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

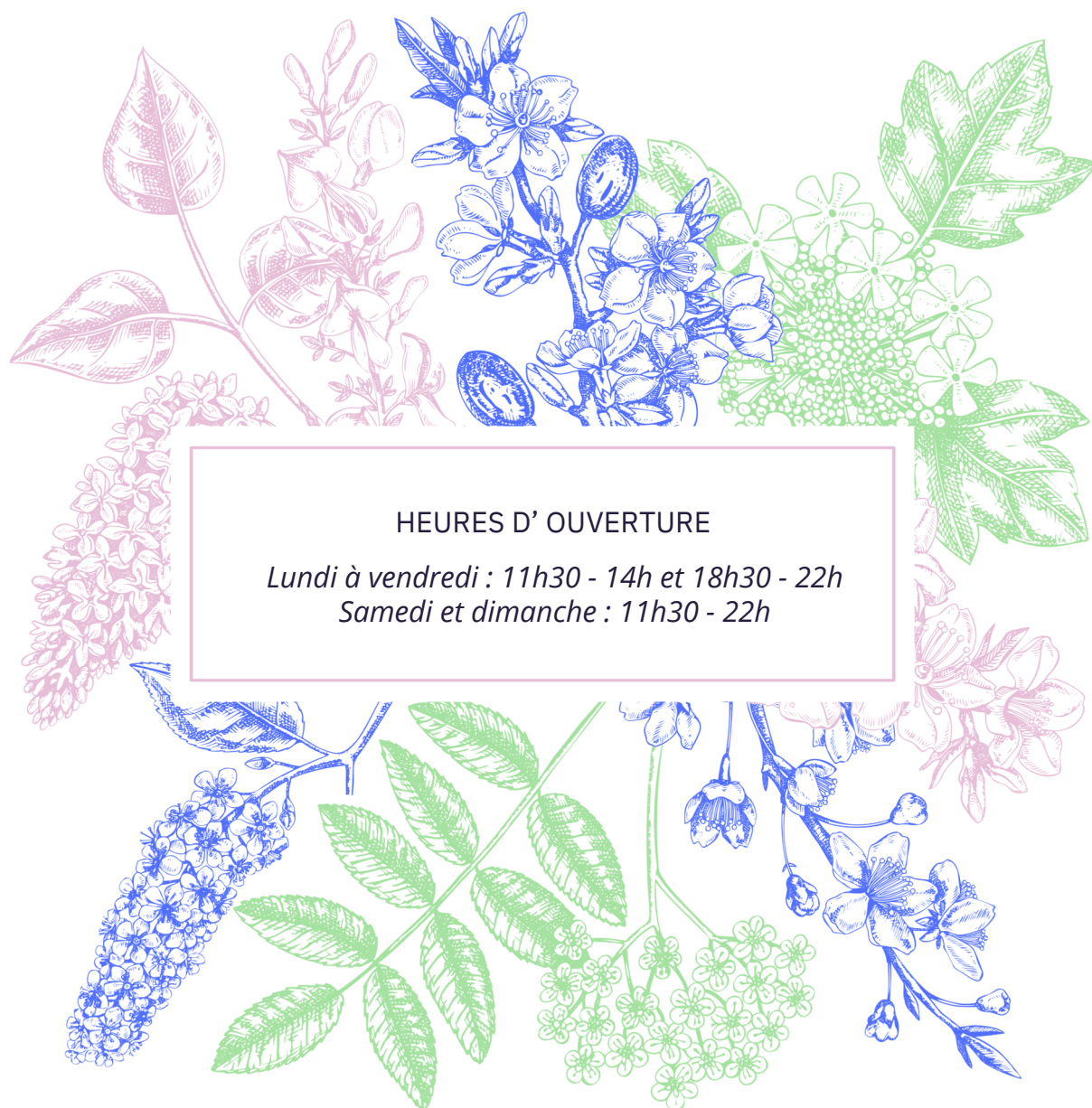
3.90

PETIT MÛLLEUX 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'hygiène, la mayonnaise et le ketchup ne sont pas faits maison