



# LA CARTE D'ÉTÉ

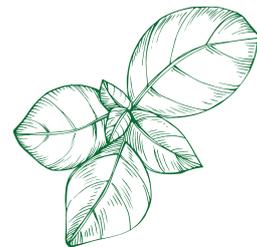
*Bienvenue aux Bains de Saillon !*

*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 ÉTÉ •



## ENTRÉES

### **GASPACHO ANDALOU À LA FRAISE ET AU BASILIC**

*Brunoise croquante, crème de balsamique blanc, chips de légumes safranés*

*ou*

### **CARPACCIO DE POULPE À L'HUILE D'OLIVE, CITRON ET MOUTARDE**

*Fines tranches de poulpe mariné, pickles de légumes croquants, perles de poivron rouge, jeunes pousses, fleur de sel, zeste de citron jaune confit*

## PLATS

### **PAVÉ DE SAUMON MI-CUIT, SAUCE VIERGE AUX AGRUMES**

*Riz vénéré, légumes croquants*

*ou*

### **FRICASSÉE DE PORC FAÇON TEXANE**

*Coleslaw et pommes de terre country, sauce barbecue*

## DESSERTS

### **CRÈME BRÛLÉE AUX SAVEURS DE COCO**

*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 POULPE À L'HUILE D'OLIVE, CITRON ET MOUTARDE**

*Fines tranches de poulpe mariné, légumes croquants marinés, perles de poivron rouge, jeunes pousses, fleur de sel, zeste de citron jaune confit*

**23.00**

## **GASPACHO ANDALOU À LA FRAISE ET AU BASILIC**

*Brunoise croquante, crème de balsamique blanc, chips de légumes safranés*

**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**

## **ARC EN CIEL DE TOMATE ANCIENNE ET BURRATA CRÉMEUSE**

*Pesto de basilic maison, granola de pignons de pin, mesclun croquant, fleur de sel*

**22.00**

## **SALADE CÉSAR**

*Panier croustillant au poulet crispy, copeaux de parmesan, anchois et oeuf poché, sauce César*

**22.00 / 29.00**



Les prix sont en francs suisses - Services et TVA inclus

# • À PARTAGER •

**PAIN À L'AIL**  
3.50

**PAIN À L'AIL ET  
MOZZARELLA**  
4.50

## **PORTION DE FRITES**

**MAISON**  
5.00 / 8.00

**ASSIETTE VALAISANE**  
23.00 / 37.00

**PAIN FRIT**  
3.50

**BRUSCHETTA**  
4.00



---

# • SALADES •

## **SALADE EXOTIQUE CREVETTES & MANGUE**

*Crevettes marinées, mangue fraîche, avocat, quinoa rouge, jeunes pousses, coriandre fraîche, pickles d'oignons rouges, vinaigrette gingembre-citron vert*

**29.00**

## **SALADE DE CANARD FUMÉ & FIGUES RÔTIES**

*Magret de canard fumé finement tranché, figues rôties au miel, jeunes pousses, copeaux de foie gras poêlé, noisettes grillées, le tout nappé d'une vinaigrette au vinaigre de Xérès*

**32.00**

## **BURRATA & PASTÈQUE**

*Burrata crémeuse, cubes de pastèque, tomates anciennes, basilic, graines de courge, pain grillé parfumé à l'ail, sauce au vinaigre balsamique*

**29.00**

## **AUMÔNIÈRE DE JAMBON DE PARME À LA RICOTTA ET AUX FRAISES**

*Olives, tomates séchées, roquette, fraises, vinaigrette fruit rouge*

**29.00**

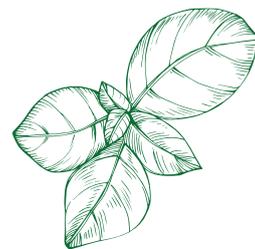
## **SALADE CÉSAR**

*Panier croustillant au poulet crispy, copeaux de parmesan, anchois et oeuf poché, sauce César*

**22.00 / 29.00**



# • L'HISTOIRE DE NOS • PIZZAS



Des pizzas artisanales, légères et savoureuses

Aux Bains de Saillon, nos pizzas sont bien plus qu'un simple plat : ce sont de véritables créations artisanales, préparées avec passion et exigence.

Notre pâte est faite maison chaque jour, selon une recette traditionnelle, pour garantir une texture légère, croustillante et parfaitement digeste. Elle repose lentement pour développer tout son arôme naturel.

Nous sélectionnons des produits locaux de qualité, tels que la raclette d'Orsières ou les légumes de saison, que nous marions avec des ingrédients italiens authentiques pour une explosion de saveurs à chaque bouchée.

La cuisson se fait dans un four en brique traditionnel, qui apporte à nos pizzas ce goût unique, légèrement fumé, impossible à reproduire autrement.

Enfin, chaque recette est exécutée par notre pizzaiolo italien, formé dans la plus pure tradition napolitaine, pour vous offrir une expérience gustative fidèle à l'esprit de la vraie pizza italienne.

Authenticité, légèreté et générosité :  
c'est notre promesse, à chaque pizza



# • PIZZAS •

## MARGHERITA

*Tomate, Mozzarella fior di latte, origan*

**18.00**

## PROSCIUTTO E FUNGHI

*Tomate, Mozzarella fior di latte, jambon, champignons*

**22.00**

## GAMBERETTI

*Tomate, mozzarella fior di latte, ail, tomates  
cerises confites et câpres*

**25.00**

## 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 type  
Parme, 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**

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

## 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

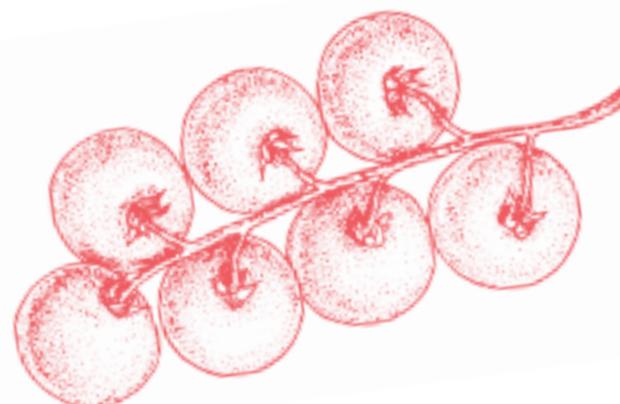
*Tomate, fromage de chèvre, miel, noix,  
roquette, origan*

**26.00**

## DELICATA

*Mozzarella fior di latte, pesto, Gorgonzola,  
tomates séchées, noisettes*

**24.00**



# • NOS BOWLS •

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

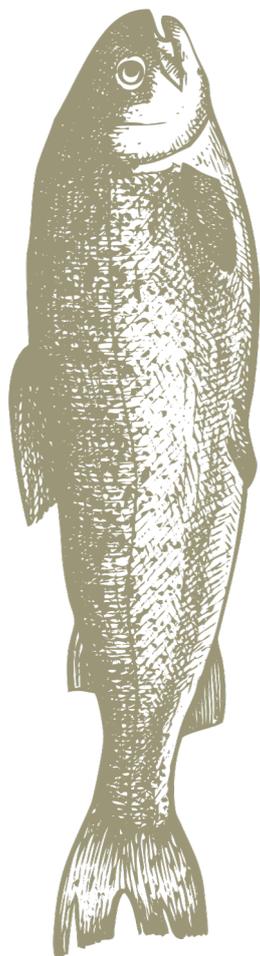
**CREVETTES**  
32.00

**AIGUILLETES DE  
POULET**  
29.00

**TOFU ET ALGUES**   
**WAKAMÉ**  
29.00

---

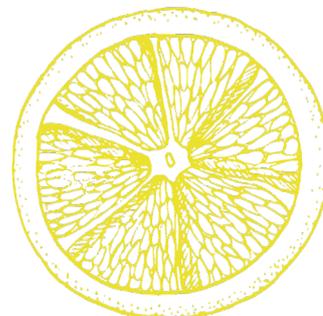
# • LES POISSONS •



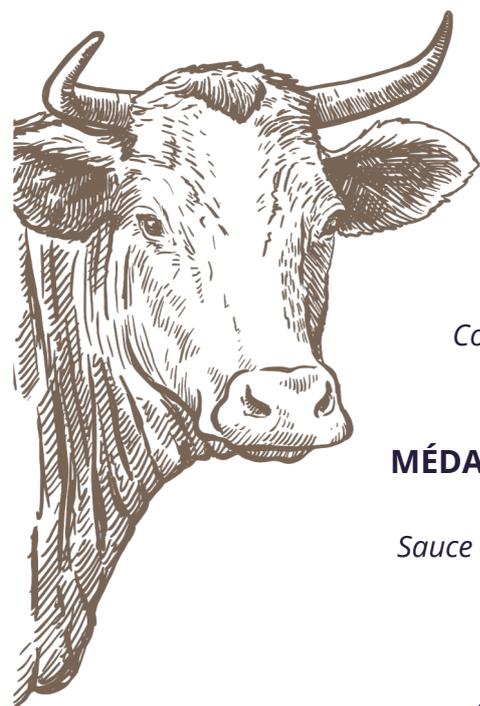
**FILET DE PERCHE DE LOË, SAUCE TARTARE**  
*Écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive, jeunes pousses  
d'épinards*  
39.00

**PAVÉ DE SAUMON MI-CUIT, SAUCE VIERGE AUX  
AGRUMES**  
*Riz vénéré à l'encre de seiche, légumes croquants*  
35.00

**SAINT-JACQUES SUR COQUILLE FEUILLETÉE**  
*Beurre de corail au Fendant, mousseline d'algues Wakamé,  
farandole de légumes*  
39.00



# • LES VIANDES •



## **FRICASSÉE DE PORC FAÇON TEXANE**

*Coleslaw et pommes de terre country, sauce barbecue*

**36.00**

## **MÉDAILLONS D'ENTRECÔTE DE BŒUF MATURÉS SUR OS 21 JOURS**

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

**43.00**

## **CANETTE RÔTIE AU MIEL ET AU ROMARIN**

*Polenta crémeuse, abricots rôtis, farandole de légumes, jus de viande*

**39.00**

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

*Câpres, persil, échalotes, moutarde, sauce Worcestershire, tabasco, ketchup\*, frites maison*

**21.00 (80g) / 36.00 (160g)**



---

Les prix sont en francs suisses - Services et TVA inclus

# • BURGERS •

## **BURGER'IZZA**

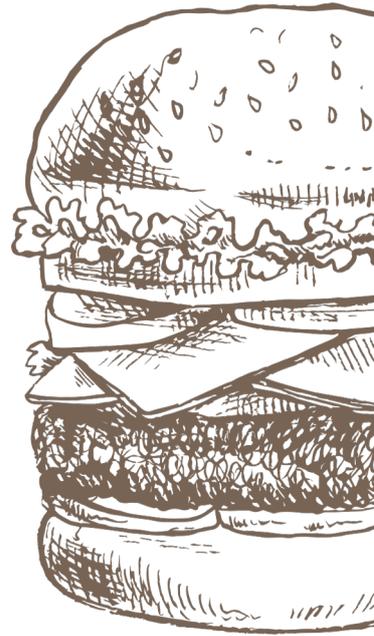
*Steak haché de 200 g, bun de pâte à pizza, tomates séchées, roquette, lardons grillés, œuf poêlé, mozzarella fior di latte, sauce barbecue parfumée, frites maison*

**34.00**

## **VÉGIE BURGER**

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

**27.00**



---

# • PÂTES ET RISOTTO •

## **PAPPARDELLES MÉDITERRANÉENNES**

*Aubergines confites, tomates cerises rôties, olives taggiasche, ricotta râpée, basilic frais, pignons grillés*

**33.00**

## **RIGATONI MAISON À LA CARBONARA**

*Crème, lards Guanciale*

**32.00**

## **RISOTTO À L'ENCRE DE SEICHE, CREVETTES GRILLÉES AU TANDOORI**

*Bisque de crustacés maison, crevettes, ail, vin blanc et coulis de poivron rouge.*

**36.00**



---

Les prix sont en francs suisses - Services et TVA inclus

\* pas fait maison

# • LES DESSERTS •

## CRÈME BRÛLÉE AUX SAVEURS DE COCO

*Accompagnée d'ananas marinés au basilic*

**14.00**

## MOELLEUX AU CHOCOLAT NOIR

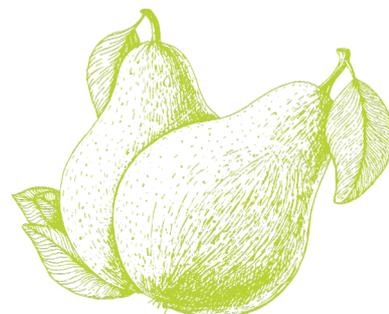
*Tartare de poire au Cognac*

**15.00**

## CHEESECAKE ABRICOT MI-SALÉ

*Biscuit salé, mousse de fromage Philadelphia et  
abricot du Valais*

**14.00**



## PAVLOVA AUX FRUITS EXOTIQUES ET CRÈME DE MANGUE

*Ananas, grenade, noix de coco râpée, papaye*

**15.00**

## TIRAMISU

*café et pistache, poudre de chocolat noir*

**14.00**

## CAFÉ GOURMAND

*4 mignardises avec un thé ou café*

**11.00**

---

# • LE COIN ENFANT •

*Jusqu'à 12 ans*

## NUGGETS DE POULET\*

*Frites fraîches et salade*

**15.00**

## PIZZA MARGHERITA

*Tomate, Mozzarella fior di latte et origan*

**11.00**

## SPAGHETTI BOLOGNAISE

**15.00**

## PIZZA PROSCIUTTO

*Tomate, jambon cuit, mozzarella et origan*

**13.00**

## STEAK DE BŒUF HACHÉ

*Frites fraîches et salade de carottes*

**18.00**

## BOULE DE GLACE MÖVENPICK AU CHOIX

*Avec Smarties*

**3.90**

## FILET DE LOUP DE MER POÊLÉ

*Pommes vapeur, carotte violette*

**18.00**

## PETIT MOELLEUX AU CHOCOLAT

*Sauce vanille*

**5.00**

A detailed illustration of various tropical leaves in shades of green, including Monstera, banana, and fern leaves, arranged around a central text box.

## HEURES D'OUVERTURE

*TOUS LES JOURS*

*11h30 - 22h*

*restauration*

*lundi à vendredi*

*11h30 - 14h\**

*18h30 - 22h\**

*samedi et Dimanche*

*11h30 - 22h\**

*\*dernière prise de commande*

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

Les prix sont en Francs Suisses - Services et TVA inclus 8,1%

Provenances poissons et fruits de mer :

Rouget Barbet - France | Bar - France | Truite - Valais | Saumon - Ecosse et Norvège | Crevettes - Vietnam |  
Loup de mer France - Grèce | Anchois- Italie | Espadon - France - Sri Lanka | St-Jacques - Espagne |  
Homard - France - Canada |

Provenances viandes :

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

