



# 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

### TARTARE DE TRUITE SAUMONÉE

*Enrobé de feuilles de radis blanc, citron vert, pastis, avocat, mousseline de poivrons jaunes épicée, perle de yuzu*

*ou*

### SALADE CÉSAR

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

## PLATS

### SUPRÊME DE VOLAILLE ALPSTEIN

*Sauce aux morilles, trio de tagliatelle (natures, carottes, courgettes)*

*ou*

### ROUGET BARBET SNACKÉ

*Mousseline de poivrons jaunes à la vanille, chips de riz au paprika, tagliatelle de courgette, quinoa aux herbes fraîches et piment*

## DESSERTS

### TIRAMISU AUX FRUITS ROUGES

*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 DU MOMENT

8.50

## RAVIOLE DE CÉLERI

*Chair de tourteau aux petits légumes, bisque de fruits de mer, mousse de wasabi*

23.00

## CARPACCIO DE TOMATES COLORÉES

*Mozzarella de bufflonne, roquette, vinaigrette de fruits de la passion, fleur de sel, copeaux de Parmesan*

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

## TARTARE DE TRUITE SAUMONÉE

*Enrobé de feuille de radis blanc, citron vert, pastis, avocat, mousseline de poivrons jaunes épicée, perle de yuzu*

21.00 (100g) / 36.00 (180g)

## GASPACHO DE COURGETTE

*Tuile de jardinière de légumes confits au citron et menthe*

18.00



# • SALADES •

## **SALADE NIÇOISE**

*Salade, thon frais grillé, filets d'anchois, haricots verts et pommes grenailles, œuf poché, quenelle de tapenade d'olives noires, poivron rouge confit*

**17.00 / 24.00**

## **TRIO DE QUINOA AU TOFU ET LÉGUMES GRILLÉS**

*Trilogie de quinoa au tofu mariné à l'huile d'olive et au curry, poivron, courgette et aubergine en dés aux herbes de Provence, tomates cerises, vinaigrette à l'huile d'olive, framboise et miel*

**24.00**

## **SALADE DU PÊCHEUR**

*Feuilles de laitue iceberg, calamar, moules, crevettes, noix de Saint-Jacques, dés de mangue et avocat, poivron rouge grillé, coriandre, vinaigrette à l'huile d'olive, mangue et citron vert*

**29.00**

## **POKÉ BOWL AU SAUMON CONFIT**

*Filet de saumon confit, avocat, quinoa, chou chinois, pickles d'oignon rouge, shot de leche de tigre et coco*

**27.50**

## **FARANDOLE DE MELON & JAMBON CRU**

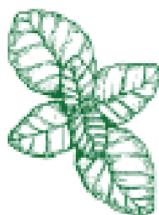
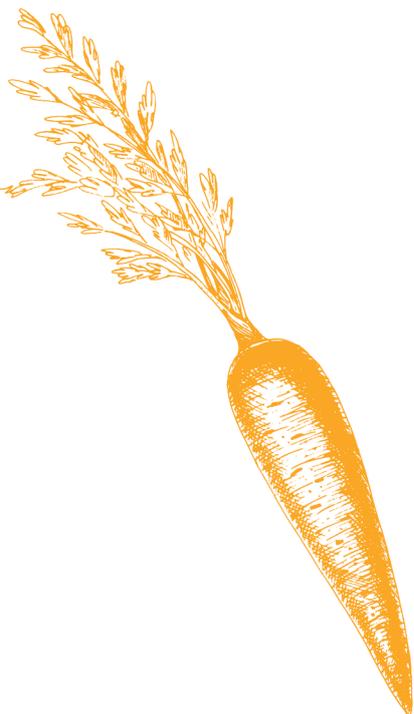
*Billes de melon, mozzarella de bufflonne, feuilles de jambon cru, yogourt de menthe fraîche*

**17.00 / 24.00**

## **SALADE CÉSAR**

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

**16.00 / 22.00**



## • NOS BOWLS •

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

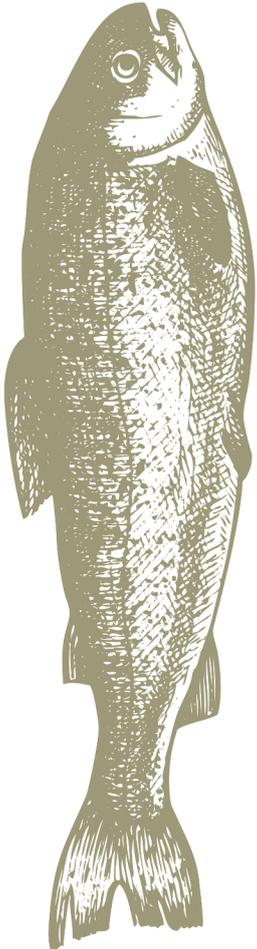
**CREVETTES**  
**32.00**

**AIGUILLETES  
DE POULET SUISSE**  
**29.00**

**TOFU FUMÉ**   
**26.00**

---

## • LES POISSONS •



### **ROUGET BARBET SNACKÉ**

*Mousseline de poivron jaune à la vanille, chips de riz au paprika, tagliatelle de courgette, quinoa aux herbes fraîches et piment*

**38.00**

### **TURBAN DE BAR CROQUANT**

*Sauce au Porto, crémeux de céleri rave, rösti, crumble de fruits secs et pain doré à l'huile de pistache*

**37.00**

### **SAINT-JACQUES SUR COQUILLE FEUILLETÉE**

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

**39.00**



# • LES VIANDES •

## **TEXAS RIBS SAUCE BBQ**

*Salade coleslaw et pommes de terre country*

**36.00**

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

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

**43.00**

## **RACK D'AGNEAU EN CROÛTE D'HERBES AROMATIQUES**

*Jus aux coquillages safrané, pommes nouvelles sautées  
et légumes aigre-doux*

**41.00**

## **TAGLIATA DE BOEUF AUX FRAISES**

*Tomates cilliegia, roquette, copeaux de Parmesan,  
crème de balsamique, frites maison*

**39.00**

## **SUPRÊME DE VOLAILLE ALPSTEIN**

*Sauce aux morilles, trio de tagliatelle (natures, carottes, courgettes)*

**37.00**

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

*Câpres, persil, échalottes, moutarde, sauce Worcestershire,  
tabasco, ketchup\**

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



# • BURGERS •

## WALLIS CHEESEBURGER

*Steak pur bœuf, lard grillé, raclette d'Aletsch, roquette, sauce au poivre*

**33.00**

## BURGER ITALIEN

*Steak pur bœuf, roquette, Parmesan, olives taggiasche, mayonnaise, balsamique de Modène, pain ciabatta*

**29.00**

## SAUMON BURGER

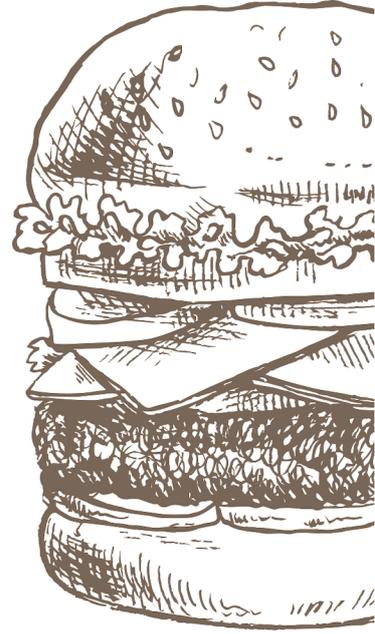
*Steak de saumon, avocat, sauce curry\* et oignons rouges*

**35.00**

## VÉGIE BURGER

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

**27.00**



# • PÂTES ET RISOTTO •

## PAPPARDELLE FRAÎCHES MAISON À LA MÉDITERRANÉENNE

*Parfumées au basilic et citron, morceaux d'espadon, aubergines, tomates cerises*

**34.00**

## RISOTTO AUX MORILLES ET CHIPS DE JAMBON CRU

*Copeaux de vieux fromage d'alpage, roquette*

**35.00**

## RIGATONI FRAIS MAISON AU SAUMON

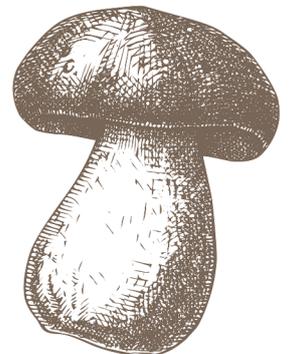
*Gorgonzola et poire*

**32.00**

## RISOTTO DU PÊCHEUR

*Noix de St-Jacques, crevettes, tourteau au safran, bisque de fruits de mer, quenelle de ratatouille au yuzu, sur feuilles d'algues*

**38.00**



# • PIZZAS •



**PAIN À L'AIL**  
**9.00**

**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**  
**12.00**

**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**

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



## • LES DESSERTS •

### ENTREMET

*Limoncello, chocolat amer,  
biscuit aux amandes du sud*

**14.00**

### TIRAMISU AUX FRUITS ROUGES

**13.00**

### BURGER D'ABRICOTS

*Burger d'abricots au sorbet citron et crumble coco*

**13.50**

### MACARON À LA PISTACHE

*Macaron à la pistache et mousse  
de fraises au basilic*

**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, jambon cuit, 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**

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

## 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 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

