



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 !

• ENTRÉES & PLATS FROIDS •



PETITE SALADE DU MOMENT (V)

8.50

PANNA COTTA DE FOIE GRAS

Glace d'oursin maison, crumble de pain d'épice de la boulangerie du Carrefour à Chamoson, gelée au Madère

23.00

SAINT-JACQUES SAUTÉES AU BEURRE SALÉ

Espuma de clémentines et thym, chips de vitelotte, mesclun à la vinaigrette de moutarde douce

23.00

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

21.00/36.00

SALADE CÉSAR

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

22.00

BISQUE DE HOMARD

Tuile de pain à l'ail

21.00



• NOS BOWLS •

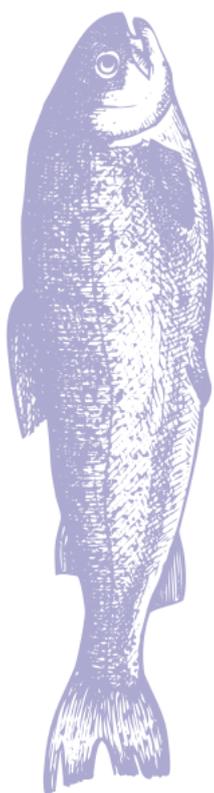
Riz Basmati, sauce au curry vert moyennement piquante et sauté de légumes Thai

CREVETTES
32.00

**AIGUILLETES
DE POULET SUISSE**
29.00

TOFU FUMÉ (V)
26.00

• LES POISSONS •



SALTIMBOCCA DE CABILLAUD EN CROUTE DE FENOUIL

*Sauce aux fruits de la passion, jambon de Parme, pomme
duchesse maison et farandole de légumes*

38.00

TURBAN DE BAR CROQUANT

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

37.00

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

TAJINE DE JARRET D'AGNEAU CONFIT

Couscous infusé aux agrumes et fruits secs aromatisé à l'huile d'argan, légumes du marché

41.00

RIS DE VEAU CROUSTILLANT TERIYAKI

Sauté de nouilles et shiitake, papadum et sauce au yogourt à la menthe

34.00

SUPRÊME DE VOLAILLE ALPENSTEIN

Sauce morilles, trio de tagliatelle (nature, carottes, courgettes)

37.00

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

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

21.00 / 36.00

PULLED PORK

Pains Hirata, sauce au sésame rôti, pickles de légumes, algues Wakamé, riz cantonais

31.00



• BURGERS •

WALLIS CHEESEBURGER

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

33.00

SAUMON BURGER

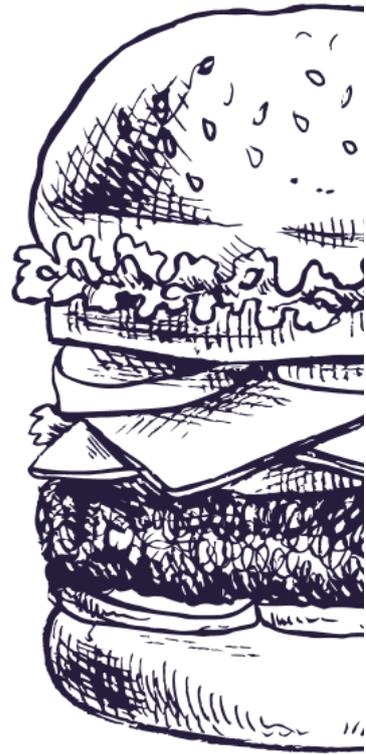
Steak de saumon, avocat, sauce curry
et oignons rouges*

35.00

VÉGIE BURGER (V)

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

27.00



• PÂTES ET RISOTTO •



PAPPARDELLE FRAÎCHE MAISON À LA MÉDITERRANÉENNE

*Parfumée 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 FRAÎCHES MAISON À LA CARBONARA

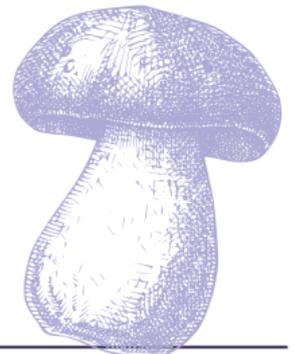
Crème, lardons

31.00

RISOTTO AU HOMARD

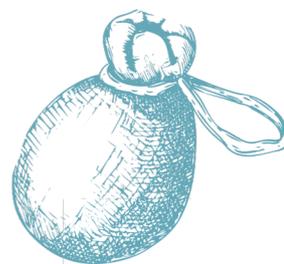
Copeaux de Grana Padano

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 •

PARFAIT À LA PISTACHE

Coeur à la framboise et glaçage rocher

14.00

MËLLEUX AU CHOCOLAT NOIR ET POIRE CUITE AU COGNAC

Crumble à la noisette et glace maison à l'anis

15.00

CRÈME BRÛLÉE À LA FLEUR D'ORANGER

12.00

TIRAMISU AUX FRUITS ROUGES

13.00

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

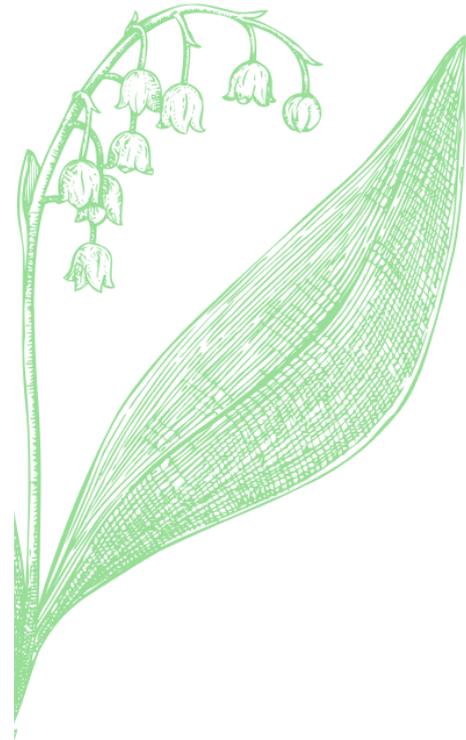
Avec Smarties

3.90

PETIT MËLLEUX 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 déclencher 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

