



LA CARTE D'AUTOMNE

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 AUTOMNAL

ENTRÉES

CEVICHE DE DAURADE

jus de combava, coriandre, gingembre, jeunes pousses et bouquet de salade

OU

TARTE FINE AU FROMAGE DE CHÈVRE DE GRIMISUAT

oignons confits, noix, lard de Colonnata, vinaigrette à la figue

PLATS

MÉDAILLON DE LOTTE LARDÉ

sauce Baileys, frites de polenta et farandole de légumes

OU

COQ AU VIN TRADITIONNEL

*lardons croustillants et pommes de terre fondantes,
légumes de saison*

DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE À LA COURGE BUTTERNUT

chantilly au sirop d'érable

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

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

TARTE FINE AU FROMAGE DE CHÈVRE DE GRIMISUAT

oignons confits, noix, lard de Colonnata, vinaigrette à la figue

21.00

CEVICHE DE DAURADE

jus de combava, coriandre, gingembre, jeunes pousses et bouquet de salade

23.00

POIRE WILLIAMS AU FOIE GRAS

chapelure de pain d'épices, espuma de Williamine

25.00

SALADE CÉSAR

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

16.00 / 22.00

RAVIOLE OUVERTE À L'EFFILOCHÉ DE BŒUF D'HÉRENS

sauce à la truffe noire, copeaux de vieux Valais

24.00

ASSIETTE VALAISANNE

Viande séchée, lard sec et jambon cru du Val d'Anniviers, saucisse, raclette d'Orsières, pain de seigle

23.00 / 37.00



• 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 •

MINUTE DE SAUMON

*Vinaigrette citron, moutarde et miel,
macédoine de légumes et galette de riz vénéré au basilic*
36.00

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

MÉDAILLON DE LOTTE LARDÉ
Sauce Baileys, frites de polenta et farandole de légumes
39.00

• LES VIANDES •

TEXAS RIBS SAUCE BBQ
Salade coleslaw et pommes de terre country
36.00

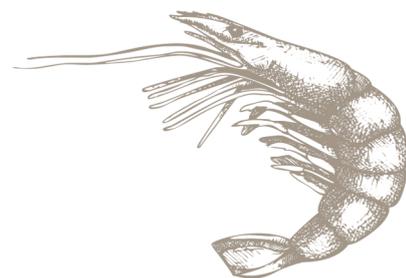
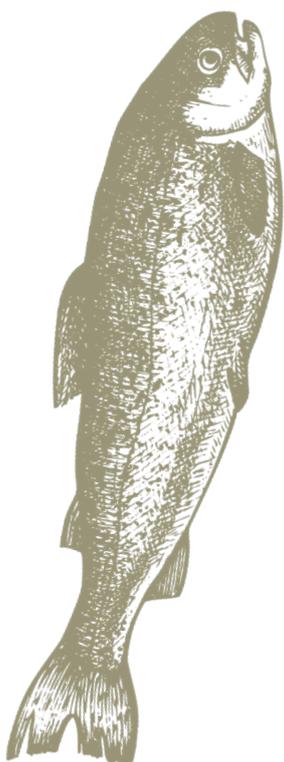
MÉDAILLONS D'ENTRECÔTE DE BŒUF RASSIE SUR OS 21 JOURS
Sauce au Pinot Noir, farandole de légumes et pommes sautées aux herbes
43.00

COQ AU VIN TRADITIONNEL
Lardons croustillants et pommes de terre fondantes, légumes de saison
36.00

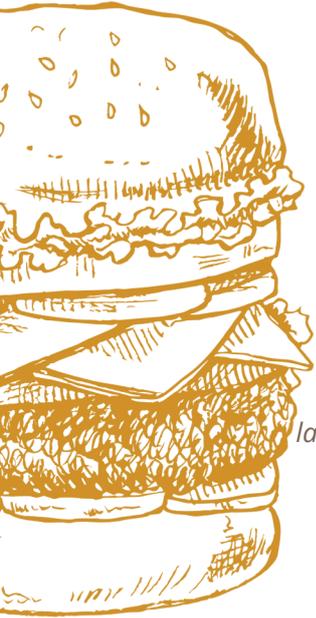
COQUILLE D'AGNEAU PARFUMÉE AU MIEL ET À LA MOUTARDE ANCIENNE
Noix, sauce estragon, pommes sautées aux herbes et farandole de légumes
42.00

PLUMA DE PORC IBÉRIQUE FAÇON TERIYAKI
Écrasé de pommes de terre aux algues wakamé, panais grillé
47.00

TARTARE DE BŒUF À L'EAU-DE-VIE D'ABRICOTS
*Câpres, persil, échalottes, moutarde, sauce Worcestershire, tabasco, ketchup**
21.00 (80G) / 36.00 (160G)

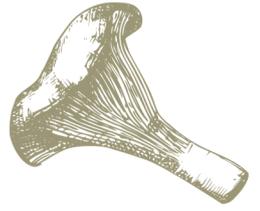


• BURGERS •



WALLIS CHEESEBURGER

Steak pur bœuf, lard grillé, raclette d'Aletsch, roquette et sauce au poivre
33.00



SAUMON BURGER

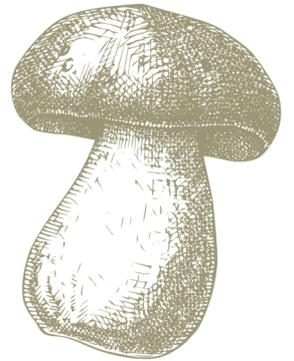
Steak de saumon, avocat, sauce curry et oignons rouges*
35.00

Bun'izza Burger

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
34.00

VÉGIE BURGER

Steak à base de haricots rouges, oignons caramélisés, épinards frais, tomates séchées, sauce maison
27.00



• PÂTES ET RISOTTO •

SPAGHETTI ALLA CHITARRA AVEC RAGOÛT DE POULPE ET OLIVES AU VIN ROUGE
35.00

TAGLIATELLE À LA CARBONARA ET SA CHAPELURE DE GUANCIALE
29.00

RIGATONI À LA VODKA, CRÈME ET SAUCE NAPOLITAINE AU BASILIC
29.00

SCIALATIELLI, QUENELLE DE TRUFFE NOIRE AVEC BACON NORCIA ET MÉLANGE DE CHAMPIGNONS SAUVAGES
36.00

**RISOTTO AUX MORILLES ET CHIPS DE JAMBON CRU
COPEAUX DE VIEUX FROMAGE
D'ALPAGE ET ROQUETTE**
35.00

**RISOTTO À LA CRÈME DE BLETTE,
SAINT-JACQUES GRILLÉES AU BEURRE
DE CURRY ROUGE ET CHIPS DE PATATE
DOUCE**
39.00





• 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 •

BANANA CAKE, CAMEL SALÉ ET GLACE MAISON CHOCOLAT NOIR ET CHILI
14.00

PARFAIT À LA NOISETTE ET POIRE DU VALAIS, COULIS AU CALVADOS
13.50

TIRAMISU REVISITÉ AUX MARRONS ET ÉCLATS DE CHOCOLAT NOIR
14.00

CRÈME BRÛLÉE À LA COURGE BUTTERNUT ET CHANTILLY AU SIROP D'ÉRABLE
13.00

MOELLEUX AU CHOCOLAT SANS GLUTEN
GLACE DOUBLE CRÈME MERINGUE
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

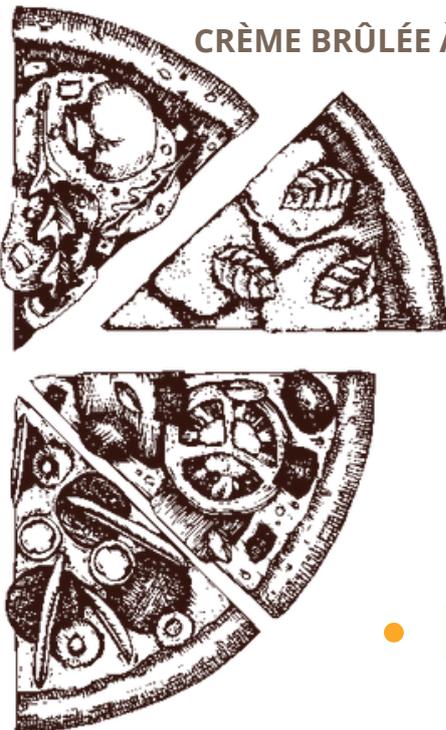
FILET DE LOUP DE MER POÊLÉ
Pommes vapeur, carotte violette
18.00

PIZZA MARGHERITA
Tomate, Mozzarella fior di latte et organ
11.00

PIZZA PROSCIUTTO
Tomate, jambon cuit, mozzarella fior di latte et organ
13.00

BOULE DE GLACE MÖVENPICK AU CHOIX
Avec Smarties
3.90

PETIT MÛELLEUX AU CHOCOLAT
Sauce vanille
5.00





HEURES D'OUVERTURE

TOUS LES JOURS

11H30 - 22H

restauration

lundi à vendredi

*11h30 - 14h**

*18h30 - 22h**

samedi et Dimanche

*11h30 - 22h**

**dernière commande*

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

Provenances poissons et fruits de mer :

Saumon - Ecosse | Crevettes - Vietnam | Loup de mer - Grèce | Lotte - France

Provenances viande :

Bœuf - Suisse | Porc - Suisse | Poulet - Suisse | Veau - Suisse | Canard - Suisse | Faisan - France
Cerf - Autriche et Nouvelle-Zélande | Chevreuil - Autriche | Lièvre - Argentine | Charcuterie - Suisse et Italie