

RESTAURANTS LES BAINS

La Carte

SAISON D'HIVER 21/22



LES ENTREES

Velouté de courge aux éclats de noisettes
torréfiées     En entrée 11.-
En plat 18.-

Œuf "parfait" avec truffe noire fraîche du Périgord et son velouté de parmesan   15.-

Œufs en provenance de la ferme Marcelle et Gaby Avanthay à Val-d'Illez

Médailon de foie gras,
chutney de mangue et chips de pain d'épices 24.-

Salade de carottes à l'orange   12.-

Salade montagnarde  En entrée 18.-
En plat 24.-

Salade verte   7.-

ALIMENTS ALLERGÈNES

Si vous êtes sujet à des allergies/ intolérances, et sur simple demande de votre part, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats.

LES PLATS

LES VIANDES

Souris d' agneau confite façon tajine sur sa semoule aux légumes 35.-

Filet mignon de porc mariné, cuit à basse température et son jus au miel et 4 épices 30.-

Filet de bœuf sauce aux morilles 45.-

LES POISSONS

Filets de truite saumonée cuits à l'unilatéral et sa sauce citronnée 32.-

Queues de crevettes au lait de coco et curry vert, nouilles de riz   30.-

Accompagnements:  

**Légumes frais du marché,
pommes grenailles rôties au four ou pommes frites**

ALIMENTS ALLERGÈNES

Si vous êtes sujet à des allergies/ intolérances, et sur simple demande de votre part, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats.

PLATS VEGETARIENS

Risotto aux légumes  23.-

Pad thaï au tofu et légumes  23.-

Fondue  23.-

Servie avec du pain ou des pommes de terre

Prix par personne

Nous vous recommandons d'accompagner votre fondue avec une sélection de charcuterie de la région (voir page suivante)



**Tous les vendredis et samedis soirs
on vous propose...**

La Raclette 

Servie avec des cornichons et des petits oignons

Fromage provenant de l'Alpage de la Pâle

La portion 5.-

A volonté! 32.-

Nous vous recommandons d'accompagner votre raclette avec une sélection de charcuterie de la région (voir page suivante)

ACCOMPAGNEMENTS

Assiette Valaisanne  13.-

Sélection de charcuterie de la région

Note: Prix par personne

Planche de fromages affinés du Val d'Iliez   13.-

Note: Prix par personne

Focaccia maison  8.-

Assaisonnée à la façon du chef

Portion de frites 8.-

LES PÂTES FRAICHES

CHF 22.-

PÂTES FRAÎCHES ARTISANALES

Pâtes fraîches artisanales composées d'une farine complète, au blé tendre IP Suisse et d'une semoule de blé dur d'un moulin de l'Italie:

➤ **TORTIGLIONE**

➤ **CAVATELLO**

Farine mi-blanche locale

➤ **TAGLIATELLA**

ET VOTRE SAUCE

➤ **TOMATES, BASILIC** 🌿

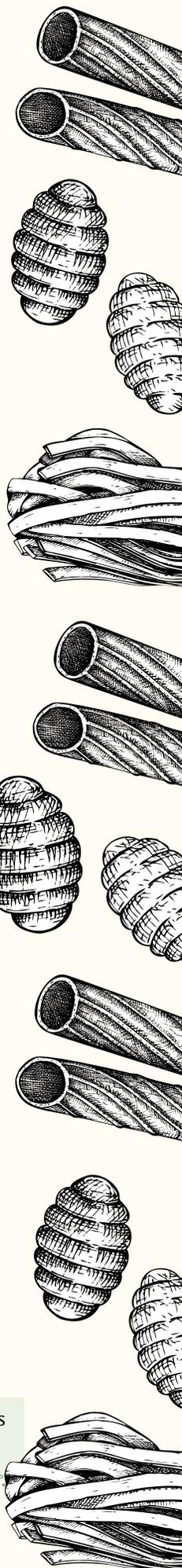
➤ **BOLOGNAISE**

➤ **PESTO** 🌿

➤ **GORGONZOLA** 🌿

ALIMENTS ALLERGÈNES

Si vous êtes sujet à des allergies/ intolérances, et sur simple demande de votre part, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats.





POUR LES PETITS

Nuggets et frites

9.-

Pâtes "bolo"

8.-

Pizza Topolino 
Tomate, mozzarella

9.-

Pizza Orsetto
Tomate, mozzarella et jambon

11.-

ALIMENTS ALLERGÈNES

Si vous êtes sujet à des allergies/ intolérances, et sur simple demande de votre part, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats.

LES DESSERTS



*Mi-cuit au chocolat et
son cœur de toblerone*

11.-

Crème brûlée à la fève tonka

12.-

*Verrine au citron
et aux éclats de meringue*

10.-

*Planche de fromages affinés
du Val d'Illeiz*

13.-

AUSSI...

Consultez notre sélection de glaces et coupes Mövenpick

ALIMENTS ALLERGÈNES

Si vous êtes sujet à des allergies/ intolérances, et sur simple demande de votre part, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats.