····· LES ENTRÉES ······	• • • • • • • • • •
Soupe du jour	9.00
Burger tomate-mozzarella (jambon, oignon rouge œuf dur, et salade)	18.00
Noix de Saint-Jacques sur son lit de beluga au chorizo et coulis de mangue	22.00
Carpaccio de bœuf à la truffe d'été & chips de pain complet	24.00
····· LES SALADES ······	• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •
Salade verte	6.00
Salade mêlée (petite ou grande)	10.00 / 15.00
Salade gourmande (foie gras, magret de canard, œuf, multigrains et croutons)	18.00
Salade de bricks de chèvre en tapenade, lardons et miel	15.00
Salade tofu fumé au bois d'hêtre	15.00
····· PÂTES & RISOTTO ····	• • • • • • • • • • •
Pappardelles des Bains (queux de gambas, champignons et fèves)	28.00
Risotto aux légumes de saison & fleurs de courgette safranées	28.00
····· LES VIANDES ·····	• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •
Burger des Bains avec frites (CH) (salade, tomates, oignons et fontal)	26.00
Entrecôte parisienne de bœuf (FR, CH)	34.00
Poitrine de porc (CH, FR) (grillée croustillante aïoli)	30.00
Filet de bœuf au cookies de roquefort (CH, ALL)	42.00
Tartare de bœuf classique ou allé retour (CH, FR) (toast et crudité de légumes)	32.00
Causas aux abaix r faractière bourre Café de Daris po	i

Sauces aux choix : forestière, beurre Café de Paris, poivre

······ COIN VALAISAN & FONDUES ······		
LES PORTIONS	1/2 Portion	Portion
Assiette valaisanne	19.00	29.00
Assiette de viande séchée	22.00	33.00
Fondue moitié-moitié (gruyère, vacherin)	Par pers.	28.00
Fondue aux champignons (gruyère, vacherin, mélange de champignons)	Par pers.	30.00
Fondue au curry (gruyère, vacherin, curry)	Par pers.	28.00
Fondue à la truffe (gruyère, vacherin, truffe)	Par pers.	33.00
Fondue à la tomate (gruyère, vacherin, tomate)	Par pers.	28.00
Croûte au fromage	Par pers.	22.00
Croûte garnie (jambon, fromage, œuf)	Par pers.	26.00
······ CÔTÉ VÉGÉTAR	RIEN ······	• • • • • • • •
PLAT √		
Steak végétarien et galette de légume	S	28.00
Émincé Végane (soja et blé) service avec du riz ou des lé	gumes	28.00
Boulette aux pois chiches & coulis de t	omates	28.00
PÂTES ET RISOTTO		
Ravioli au fromage et pesto de basilic		24.00
Risotto aux mélange de champignons safranés		28.00
Spaghetti aux légumes de saison		22.00

PIZZAS	• • • • •
Focaccia apéro Huile d'olive & romarin	7.00
Margherita* Mozzarella & origan	16.00
Santa Lucia* Jambon cuit, champignons & origan	18.00
Romana* Mozzarella, anchois, câpres, asperges & origan	22.00
Diavola* Salami piquant, poivrons & olives	20.00
Vegetariana* Poivrons, aubergines & courgettes	22.00
Hawaï* Jambon cuit et ananas	18.00
Quattro stagioni* Jambon cuit, artichauts, câpres & anchois	22.00
Emiliana* Jambon cru, copeaux de parmesan & roquette	23.00
Calzone facito* Mozzarella, jambon cuit, artichauts & olives	25.00
Ovronnaz* Saucisse, champignons & fromage à raclette	26.00
/alaisanne* Viande séchée, fromage à raclette & roquette	26.00
Carbonara Crème fraîche, oignons, lardons, œuf et mozzarella	20.00
Caprese Crème fraîche, chèvre, champignons, origan & olives	20.00
Tuna* Mozzarella, thon, oignons & olives	18.00
Saumon Crème fraîche, mozzarella, saumon, oignons & câpres	24.00
4 fromages* Mozzarella, gorgonzola, parmesan & fromage à raclette	22.00
* Base classique	
····· POISSONS ·····	• • • • • •
Mi-cuit de thon au sésame, graines de pavot & wasabi (Océan Indien)	34.00
Filets de perche, Loë du Valais en persillade	34.00
Tous nos plats sont servis avec des légumes de saison et d	les

féculents au choix : frites, pâtes ou riz.



DESSERTS	• • • • • •
Le Moelleux au chocolat & sa glace pistache	13.00
La Double crème de Gruyère et ses fruits d'été	9.00
La Tarte à l'abricot	12.00
La Tarte tatin avec sa glace vanille	12.00
Le Café gourmand (4 minis dessert servis avec un café)	14.00
······ CRÊPES SALÉES ······	• • • • • •
Au Fromage	9.50
Complète (œuf, jambon, & fromage)	13.50
Des Bains (fromage à raclette, lard & oignons)	13.50
Chèvre chaud (fromage de chèvre, sirop d'érable, noix & salade)	14.50
Diwan (fromage, tomates, oignons, câpres & anchois)	14.50
Ecossaise (saumon fumé, crème au raifort & citron)	14.50
Forestière (œuf, jambon, fromage & sauce champignons)	15.00
Italienne (tomates, mozzarella, pesto & ruccola)	16.00
Indienne (émincé de volaille au curry, amandes grillées, raisins secs)	15.50
Valaisanne (jambon cru, fromage, cornichons & oignons)	16.50

····· CARTE ENFANTS ·····	• • • • •
Pâtes au choix (penne ou spaghetti) Sauce bolognaise ou sauce tomate	10.00
Nuggets, frites & salade	10.00
Burger enfant, frites & salade	10.00
Crêpe jambon / fromage	10.00
Pizza enfant (Margherita / jambon)	10.00
····· SUGGESTION DU CHEF ······	• • • • •
Le Sérac Fromage frais & maigre à pâte pressée	10.00

····· CRÊPES SUCRÉES ······	• • • • • •
Au beurre & au sucre	8.00
A la confiture (fraise, abricot, orange, cerise)	9.00
Au chocolat	9.00
Au nutella	9.00
Au sirop d'érable	9.00
Belle Hélène (poire, chocolat, glace vanille)	10.50
Canadienne (banane, sirop d'érable)	12.00
La Bounty (banane, chocolat, noix de coco)	12.00
La Bretonne (caramel salé)	12.50
Les flambées (grand marnier ou eau de vie d'abricot)	12.00

