

LA CARTE

ENTRÉES

Soupe du jour

Escalope de foie gras poêlée : Tarte fine aux pommes et son chutney d'oignons

Feuillette de chanterelles à la crème de fromage, tomates confites 

12.-

23.-

23.-

SALADES

Salade mêlée  

Salade de légumes croquants : Croûtons de chèvre chaud au miel et lardons

15.-

23.-

PÂTES ET RISOTTO

Pappardelle des Bains : Pesto de basilic, olives et chair de crabe

Risotto aux morilles et aux épinards  

Ravioli à la viande de cerf

33.-

33.-

33.-

POISSONS

Filets de perches, sauce tartare (IOE du Valais) 

Garnitures au choix : Frites, pâtes ou riz

39.-

VIANDES

Burger des Bains (CH) : Salade, tomate, oignon et fromage

Entrecôte de bœuf (FR, CH) 

Souris d'agneau au four cuisson lente (IRL)

Filet de bœuf en croûte de tapenade (CH, ALL)

Tartare de bœuf classique (CH, FR) : Frites, toast et salade

Sauce au choix : Forestière, beurre café de Paris ou poivre

Garnitures au choix : Frites, pâtes ou riz

31.-

41.-

40.-

45.-

37.-

COIN VALAISAN

Assiette valaisanne 1/2 portion 

Assiette valaisanne 

Assiette de viande séchée 1/2 portion 

Assiette de viande séchée 

Fondue moitié-moitié : Gruyère et Vacherin

Fondue aux tomates : Gruyère, vacherin, tomates et pommes de terre

24.-

34.-

27.-

38.-

32.-

34.-

VÉGÉTARIEN

Burger veggie : Steak végétarien, frites, salade, tomate, oignon et fromage

Émincés Vegan : (Soja et blé) riz et légumes

33.-

33.-

CRÊPES **sauf mardi soir**

Au fromage*	13.5
Complète* œuf, jambon et fromage	18.5
Des Bains* fromage à raclette, lard et oignon	18.5
Chèvre chaud* fromage de chèvre, sirop d'érable, noix et salade	19.5
Diwan* fromage, tomate, oignon, câpres et anchois	19.5
Ecossaise* saumon fumé, crème au raifort et citron	19.5
Forestière* œuf, jambon, fromage et sauce aux champignons	20.-
Italienne* tomate, mozzarella, pesto et rucola	21.-
Indienne* émincé de volaille au curry, amandes grillées et raisins secs	15.5
Valaisanne* jambon cru, fromage, cornichon et oignon	18.5

PIZZAS **sauf mardi soir**

Margherita* mozzarella et origan 	21.-
Santa Lucia* jambon cuit, champignons et origan	23.-
Diavola* salami piquant, poivron, et olives	25.-
Vegetariana* poivrons, aubergine, et courgette 	27.-
Hawaï* jambon cuit et ananas	23.-
Quattro stagioni* jambon cuit, artichaut, câpres et anchois	27.-
Emiliana* jambon cru, copeaux de parmesan et roquette	28.-
Calzone farcito* mozzarella, jambon cuit, artichaut et olives	30.-
Ovronnaz* saucisse, champignons et fromage à raclette	31.-
Valaisanne* viande séchée, fromage à raclette et roquette	31.-
Carbonara* crème fraîche, oignon, lardon, oeuf et mozzarella	25.-
Caprese* crème fraîche, chèvre, champignons, origan et olives 	25.-
Tonno* mozzarella, thon, oignon et olives	23.-
Saumon* crème fraîche, mozzarella, saumon, oignon et câpres	29.-
Quatre fromages* mozzarella, gorgonzola, parmigiano et fromage à raclette 	29.-

MENUS ENFANTS

Spaghetti ou penne sauce tomate	10.-
Spaghetti ou penne sauce bolognaise	10.-
Chicken nuggets avec frites + salade	10.-
Burger "Junior" avec frites + salade	10.-
Pizza enfant "Margherita"	10.-
Portion de pommes frites	5.-
Crêpe au jambon et fromage	10.-



NOS DESSERTS

CRÊPES SUCRÉES

AU BEURRE ET AU SUCRE	8.-
À LA CONFITURE (FRAISE, ABRICOT, ORANGE, CERISE)	9.-
AU CHOCOLAT	9.-
AU NUTELLA	9.-
AU SIROP D'ÉRABLE	9.-
BELLE HÉLÈNE (POIRE, CHOCOLAT, GLACE VANILLE)	10.5
CANADIENNE (BANANE, SIROP D'ÉRABLE)	12.-
LA BOUNTY (BANANE, CHOCOLAT, NOIX DE COCO)	12.-
LA BRETONNE (CAMEL SALÉ)	12.5



NOS DESSERTS MAISON

LE MOELLEUX AU CHOCOLAT ET GLACE PISTACHE	13.-
LA DOUBLE CRÈME DE GRUYÈRE ET SES FRUITS D'ÉTÉ	9.-
LA TARTELETTE AU CITRON ET SON SORBET	12.-
LA TARTE TATIN AVEC GLACE VANILLE	12.-
LE CAFÉ GOURMAND	14.-



Sur demande, nos collaborateurs vous informerons sur les ingrédients présents dans nos plats susceptibles à provoquer des allergies ou des intolérances.



Upon request, our staff will inform you about the ingredients in our dishes that are likely to cause allergies or intolerances.



Auf Anfrage, unsere Mitarbeiter informieren Sie über die Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.



Su richiesta, il nostro personale vi informerà sugli ingredienti dei nostri piatti che possono causare allergie o intolleranze.

TVA 7.7% incluse.

Tous nos prix sont indiqués en francs suisses.

CARTES DES BOISSONS

CAFÉS

CAFÉ, EXPRESSO, DÉCAFEINÉ
RENVERSÉ
CAPPUCCINO
CHOCOLAT, OVOMALTINE

CHF

3.90
4.20
4.50
4.-

EAUX MINÉRALES

HENNEZ BLEU, VERT

2dl 3.30
3dl 4.-

BLEU, VERT

33cl 4.30
50cl 5.70
75cl 8.-

JUS HIBISCUS

2dl 4.50
3dl 6.-
5dl 18.-

BIÈRES

PRESSION CARDINAL

2dl 3.60
3dl 4.-
4dl 6.-

PRESSION 1664 BLANCHE

2.5dl 4.90
4dl 6.80

BOUTEILLES

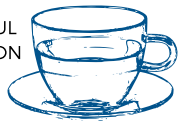
CHIMAY ROUGE, BLEU (B)
DUVEL (B)
FELDSCHLÖSSEN BRUNE (CH)
FELDS SANS ALCOOL (CH)
CORONA (MEX)
DR GAB'S (CH)
DESPERADOS (FR)
MINI SAGRES
Blonde 25

6.-
6.-
5.-
4.70
5.40
6.-
6.-
3.70
4.30



INFUSIONS / THÉS

INFUSIONS:
VERVEINE / MENTHE / TILLEUL
CAMOMILLE / CYNORRHODON
THÉS:
NOIR / EARL GREY / VERT



CHF

4.-
4.-

JUS DE FRUITS DU VALAIS

ABRICOT / POMME

5.-

EN BOUTEILLE

COCA-COLA / COCA-ZERO
RIVELA ROUGE / RIVELA BLEU
GRANINI :

33cl 5.-
33cl 4.90
20cl 4.50

ORANGE / TOMATE / ANANAS
ABRICOT / COCKTAIL DE FRUITS
NESTEA PEACH
SCHWEPPE'S TONIC / LEMON
JUS DE POMME RAMSEIER
BITTER SAN PELLEGRINO
SPRITE

33cl 5.-
20cl 4.90
33cl 5.-
10cl 4.-
33cl 5.-

JUS DE FRUIT PRESSÉ

ORANGE

3dl 6.90

APÉRITIFS

SPRITZ APEROL
KIR au vin blanc
MARTINI
PASTIS / RICARD
APPENZELLER / SUZE
CAMPARI / CYNAR
PORTO
KIR ROYAL
FERNET-BRANCA
BACARDI BLANC
GIN GORDON'S

2dl 10.-
5.-
4cl 5.50
2cl 6.-
2cl 5.50
4cl 5.50
4cl 5.50
14.-
2cl 5.-
4cl 9.-
4cl 9.-

ACCOMPAGNEMENTS

RED BULL, SCHWEPPE'S, TONIC, HIBISCUS
JUS, LIMONADE, COCA, FANTA, THÉ FROID

2.-

TVA 7.7% incluse.

Tous nos prix sont indiqués en francs suisses.

CARTES DES VINS

Vins blancs

Johannisberg Rhonegold

Cave Provins, Leytron

Petite Arvine

Cave Domaine des Roses, Leytron

Malvoisie flétrie

Cave Pierre Buchard&Fils, Leytron

Marsanne

Cave Le Bosset, Willy Michellod, Leytron

Humagne Blanc

Cave Domaine des Roses, Leytron

Fendant

Cave Domaine des Roses, Leytron

Crescendo 2018 Chasselas

Hennyfruits, Lausanne



Vins rouges

Gamay

Domaine des Roses, Leytron

Pinot Noir

Cave Pierre Buchard&Fils, Leytron

Syrah

Cave Domaine des Roses, Leytron

Humagne Rouge

Cave Domaine des Roses, Leytron

Dôle

Cave Domaine des Roses, Leytron

Merlot

Domaine des Roses, Leytron

Cornalin

Cave Pierre Buchard&Fils, Leytron

Diolinoir

Cave Pierre Buchard&Fils, Leytron

75cl Vins rosés

Syrose

39.- Cave Domaine des Roses, Leytron

Dôle Blanche

45.- Cave Pierre Buchard&Fils, Leytron 20.- 37.-

41.- Gamme Prestige Rouge

Péché Sensuel

51.- Rives du Bisse, Ardon 61.-

Gamay

40.- Rives du Bisse, Ardon 40.-

Cornalin

39.- Rives du Bisse, Ardon 73.-

Pinot Noir

31.- Rives du Bisse, Ardon 41.-



Sélection d'assemblages

Cyhnoir

38.- Cave Le Bosset, Willy Michellod, Leytron 63.-

Accords Secrets

41.- Cave Pierre Buchard&Fils, Leytron 51.-

La Coquine Les Délices (Blanc)

43.- Cave Emery, Ayent / Sion 20.-

Orchis (Blanc)

50.- Cave Le Bosset, Willy Michellod, Leytron 49.-

Chanteauvieux

40.- Cave Provins, Leytron 40.-

49.- Mousseux

Joséfine BRUT AOC Valais

60.- 59.-



Vins ouverts 1dl

Rouge 1dl

Cornalin

7.20

Pinot Noir

5.-

Humagne Rouge

6.80

Gamay

4.-

Blanc 1dl

Johannisberg

Fendant

Petite Arvine

Humagne Blanc

5.-

5.-

6.80

5.-

Rosé 1dl

Dôle Blanche

Syrose

5.-

5.-

Prosecco 1dl

Coupe de Prosecco

Coupe de Champagne

6.-

9.-

TVA 7.7% incluse.

Tous nos prix sont indiqués en francs suisses.

NOS SOIRÉES

FONDUE BACCHUS

(TOUS LES SAMEDIS SOIRS)

SALADE MÊLÉE

FONDUE BACCHUS

VIANDES : BŒUF ET POULET

ACCOMPAGNEMENT :

RIZ OU FRITES

SORBET VALAISAN

CHF 43.50



RACLETTE

(TOUS LES MARDIS SOIRS)

ASSIETTE DU GRENIER

(JAMBON CRU,

VIANDE SÉCHÉE, LARD)

RACLETTE À VOLONTÉ

SALADE DE FRUITS

CHF 40.-



TVA 7.7% incluse.

Tous nos prix sont indiqués en francs suisses.