

CARTE CHASSE

ENTRÉES

Terrine de gibier (toast, salade et figues)	12.-
Velouté de courge aux chanterelles	13.-

PLATS

Filet de cerf (NZ, EU)	36.-
Escalope de chevreuil (EU)	33.-
Filet mignon de sanglier (EU)	34.-

GARNITURES

Choux de Bruxelles, choux rouges
confits, pommes à la confitures d'
airelles, poires, marrons glacés spätzlis

SAUCES

Airelles, grand veneur ou chasseur

DESSERT

Tarte fine aux figues	12.-
-----------------------	------

NOS SOIREEES

FONDU BACCHUS

tous les samedis soir

Salade mêlée

Fondue Bacchus

Viandes : boeuf et poulet

Accompagnements : riz ou frites

Sorbet Valaisan

CHF 43.50



RACLETTE

tous les mardis soir

Assiette du grenier

Jambon cru, Viande séchée, lard

Raclette à volonté

Salade de fruits

CHF 40.-



LA CARTE

POTAGE

Soupe du jour

1/2

CHF 9.-

SALADES

Salade verte

Salade mêlée

CHF 6.-

CHF 10.- / CHF 15.-

PÂTES

Tagliatelle des Bains (poulet, gambas, légumes et curry)

Spaghetti ou penne sauce tomate

Spaghetti ou penne sauce bolognaise

CHF 28.-

CHF 20.-

CHF 20.-

POISSON

Filets de perche, sauce tartare

Garnitures : frites, pâtes et riz

CHF 34.-

VIANDES

Burger des Bains : salade, tomate, oignon, fromage et légumes

Entrecôte de boeuf

Tartare de boeuf classique : frites, toast et salade

CHF 26.-

CHF 34.-

CHF 30.-

Sauces : forestière, beurre café de Paris et poivre

Garnitures : frites, pâtes et riz

Toutes nos viandes sont servies sur une pierre chaude

LA CARTE

COIN VALAISAN

1/2

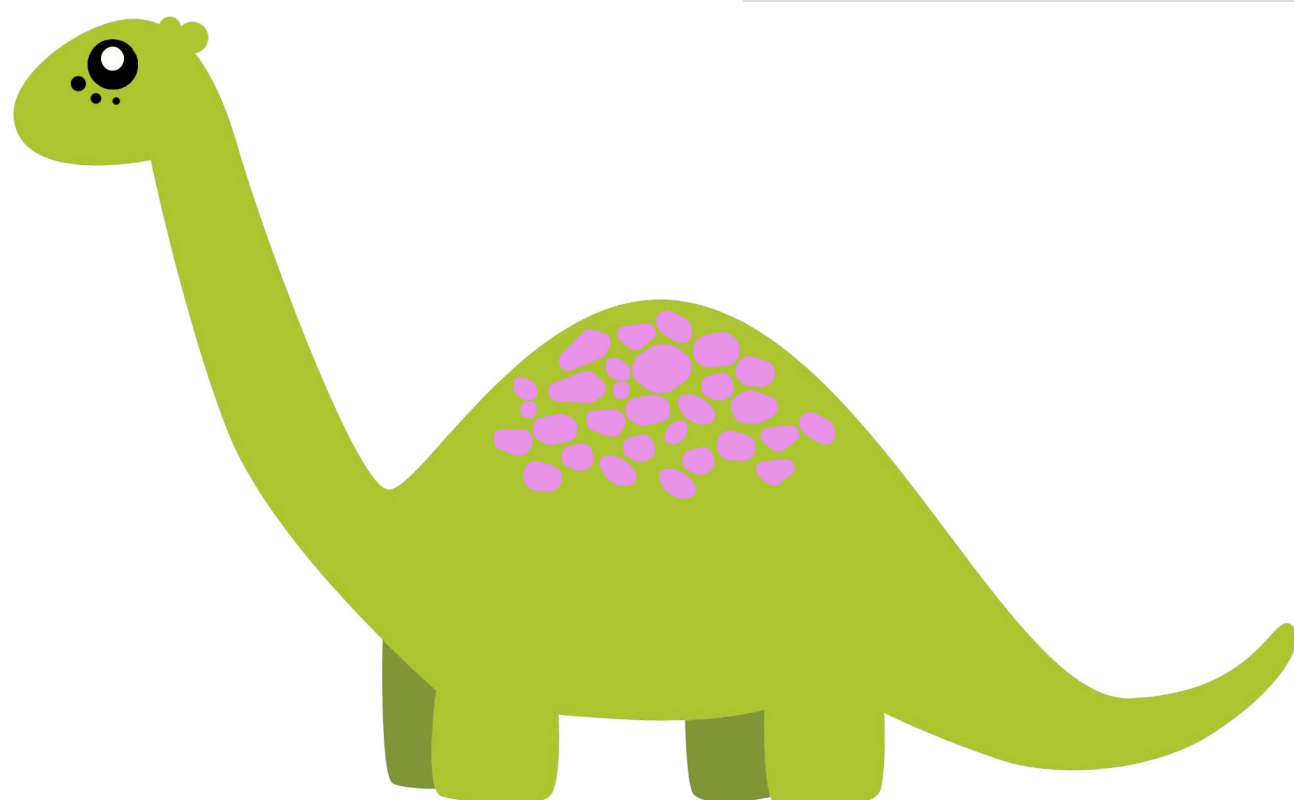
Assiette valaisanne	CHF 19.- / 29.-
Assiette de viande séchée	CHF 22.- / 33.-
Croûte au fromage	CHF 22.-
Croûte garnie (jambon cuit et oeuf	CHF 26.-
Fondue moitié / moitié : gruyère et vacherin	CHF 28.-
Fondue aux tomates : gruyère, vacherin, tomates et pommes de terre	CHF 30.-
Fondue aux mélange de champignons	CHF 32.-
Fondue au piment	CHF 30.-
Trio de fondue au choix (minimum 2 personnes)	CHF 34.-

VÉGÉTARIEN

Burger veggie : steak végétarien, frites, salade, tomate, oignon et fromage	CHF 26.-
---	----------

MENUS ENFANTS

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



LA CARTE

CRÊPES **sauf mardi soir**

Au fromage* gruyère	CHF 13.50
Complète* œuf, jambon et fromage	CHF 18.50
Des Bains* fromage à raclette, lard et oignon	CHF 18.50
Chèvre chaud* fromage de chèvre, sirop d'érable, noix et salade	CHF 19.50
Diwan* fromage, tomate, oignon, câpre et anchois	CHF 19.50
Ecossaise* saumon fumé, crème au raifort et citron	CHF 19.50
Forestière* œuf, jambon, fromage et sauce aux champignons	CHF 20.-
Italienne* tomate, mozzarella, pesto et rucola	CHF 21.-
Indienne* émincé de volaille au curry, amandes grillées et raisins secs	CHF 15.50
Valaisanne* jambon cru, fromage, cornichon et oignon	CHF 18.50

PIZZAS **sauf mardi soir**

Margherita* mozzarella et origan	CHF 21.-
Santa Lucia* jambon cuit, champignon et origan	CHF 23.-
Diavola* mozzarella, salami piquant, poivron, olive et origan	CHF 25.-
Végétarienne* mozzarella, champignon, poivron, aubergine, courgette et origan	CHF 27.-
Hawaï* mozzarella, jambon cuit, ananas et origan	CHF 23.-
Quattro stagioni* jambon cuit, champignon, olive, artichaut et origan	CHF 27.-
Emiliana* mozzarella, jambon cru, copeaux de fromage et roquette	CHF 28.-
Calzone farcito* mozzarella, jambon cuit, artichaut et olive	CHF 30.-
Des Bains* mozzarella, salami piquant, champignon, jambon, poivron, oignon, olive et origan	CHF 31.-
Valaisanne* viande séchée, fromage à raclette et roquette	CHF 31.-
Carbonara* mozzarella, lardon, œuf et origan	CHF 25.-
Capricciosa* jambon, artichaut, œuf, champignon, origan	CHF 25.-
Tonno* mozzarella, tomate, thon, oignon, olive et origan	CHF 23.-
Saumon* mozzarella, saumon, oignon, câpre et origan	CHF 29.-
Quatre fromages* mozzarella, gorgonzola, fromage et fontal	CHF 29.-
Napoli* mozzarella, câpre et anchois	CHF 28.-
Sicilienne* Tomate, oignon, anchois, fromage et origan	CHF 30.-
Rustique* mozzarella, lard, œuf, oignon et origan	CHF 31.-

DESSERTS

CRÊPES SUCRÉES

Au beurre et au sucre

A la confiture (fraise, abricot, orange, cerise)

Au chocolat

Au Nutella

Au sirop d'érable

Belle Hélène (poire, chocolat, glace vanille)

Canadienne (caramel beurre salé)

La Bounty (banane, chocolat, noix de coco)

La Bretonne (caramel beurre salé)

A la compote de pomme (caramel beurre salé)

CHF 8.-

CHF 9.-

CHF 9.-

CHF 9.-

CHF 9.-

CHF 10.50

CHF 12.-

CHF 12.-

CHF 12.50

CHF 12.-



NOS DESSERTS

Moelleux au chocolat, glace pistache (15min)

Tartelette au citron et son sorbet

Entremet crème de marron au poire

Tarte tatin épicée

Le café gourmand

CHF 13.-

CHF 12.-

CHF 11.-

CHF 11.-

CHF 14.-



Les plats peuvent contenir les allergènes suivants:

Céréales contenant du gluten et des produits à base de ces céréales Crustacés et produits à base de crustacés

Œufs et produits à base d'œufs Poissons et produits à base de poissons

Arachides et produits à base d'arachides Soja et produits à base de soja

Lait et produits à base de lait Fruits à coque

Céleri et produits à base de céleri Moutarde et produits à base de moutarde

Graines de sésame et produits à base de graines de sésames Anhydride sulfureux et sulfites

Lupin et produits à base de lupin

Mollusques et produits à base de mollusques

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.

Toutes nos viandes sont rigoureusement sélectionnées: Viande de bœuf: Suisse, France

Volaille: Suisse, France

Agneau: Australie, Nouvelle-Zélande Poissons d'eau douce: Suisse, France

Autres types de poissons: Mer Méditerranée, Océan Pacifique

BOISSONS

CAFÉS

CAFÉ, EXPRESSO, DÉCAFEINÉ
RENVERSÉ
CAPPUCCINO
CHOCOLAT, OVOMALTINE

CHF

3.90
4.20
4.50
4.-

EAUX MINÉRALES

HENNIEZ BLEU, VERT

2dl 3.30
3d 4.-

BLEU, VERT

33cl 4.50
50cl 5.90
75cl 8.-

JUS HIBISCUS

2dl 4.50
3dl 6.-
1l 18.-

BIÈRES

PRESSION CARDINAL

2dl 3.80
3dl 4.50
5dl 6.-

PRESSION 1664 BLANCHE

2.5dl 55.-
4dl 6.90

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:

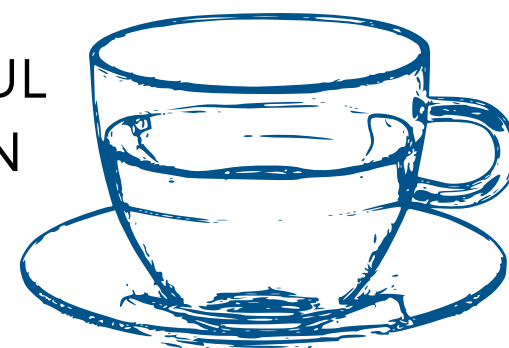
VERVEINE / MENTHE / TILLEUL
CAMOMILLE / CYNORHODON

THÉS:

NOIR / EARL GREY / VERT

CHF

4.-



4.-

JUS DE FRUITS DU VALAIS

ABRICOT / POMME

5.50

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
SCHWEPPES 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 7.-

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

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

Merlot

Domaine des Roses, Leytron

Cornalin

Cave Pierre Buchard&Fils, Leytron

Diolinoir

Cave Pierre Buchard&Fils, Leytron

Humagne Rouge

Maison Gilliard, Sion

Cuvée 75

Maison Favre, Sion

75cl Vins rosés

Syrose

39.- Cave Domaine des Roses, Leytron

Dôle Blanche

45.- Cave Pierre Buchard&Fils, Leytron

41.- Gamme Prestige rouge

Péché Sensuel

51.- Rives du Bisse, Ardon

Gamay

40.- Rives du Bisse, Ardon

Cornalin

39.- Rives du Bisse, Ardon

Pinot Noir

31.- Rives du Bisse, Ardon

Sélection d'assemblages

Cyhnoir

38.- Cave Le Bosset, Willy Michellod, Leytron

Accords Secrets

41.- Cave Pierre Buchard&Fils, Leytron

Orchis (blanc)

43.- Cave Le Bosset, Willy Michellod, Leytron

Chanteauvieux

50.- Cave Provins, Leytron

49.- Mousseux

60.- Joséfine BRUT AOC Valais

68.- Verre

49.- 7.-

47.90 6.50

Vins ouverts 1dl

Rouge

Cornalin

7.20

Pinot Noir

5.-

Humagne Rouge

6.80

Gamay

4.-

Blanc

Johannisberg

5.-

Fendant

5.-

Petite Arvine

6.80

Humagne Blanc

5.-

Rosé

Dôle Blanche

5.-

Syrose

5.-

Prosecco

Coupe de Prosecco

6.-

Coupe de Champagne

9.-