

Le Clair  
de Lune  
restaurant Les marécottes



VALLÉE DU TRIENT  
espace mont-blanc

## Le coin salade

 <b>Salade verte</b>	7.00	
 <b>Salade mêlée</b>	10.00	16.50
<b>La Cheffe</b> <i>Salade frisée, tomates, œuf, fromage, croûtons maison, lard au vinaigre de framboise, sauce à la française</i>	17.00	25.00
 <b>La Gourmande</b> <i>Mélange de salades, tomates, radis, fromage de chèvre sur toasts, oignons tiges, abricots secs, graines, sauce à la française</i>	17.00	25.00

## Le coin fraîcheur

<b>Gambas de Thaïland poêlée</b> <i>Déglacées au sweet chili, mixe de salades, avocat, cœur de poireau, tomates cherry, mélange de graines, vinaigrette à l'huile d'olive et balsamique</i>		25.00
<b>Aubergine au four</b> <i>Sauce tomate, fromage blanc, noix grillées, chips de lard séchés du village, amandes effilées et toastées, huile au basilic</i>		22.00
  <b>Mix de rouleaux de printemps et samosa au curry</b> <i>Lit de chou rouge et roquette, sauce tzatziki et sweet chili</i>		22.00
 <b>Carpaccio de poulpe</b> <i>Bouquet de rampons, tomates séchées, huile d'olive, artichaut mariné, jus au pistou, fromage Grana Padano</i>		27.00

## Le coin Valaisan

<b>Assiette Valaisanne</b>	21.00	31.00
<b>Assiette de viande séchée</b>	22.00	32.00



## Le coin chaud



	<b>Cheeseburger de boeuf suisse, servi avec frites et salade</b>	29.00
	<i>Pain artisanal, steak haché de bœuf, fromage cheddar et fromage à raclette, lard grillé, cornichon, sauce tartare</i>	
	<b>Croustilland burger de poulet façon césar, servi avec frites</b>	27.00
	<i>Pain artisanal, laitue romaine, tomates, fromage grana padano, sauce tartare, croustillant d'oignon</i>	
	<b>Veggie Burger, servi avec frites de patate douce et tzatziki</b>	26.00
	<i>Pain au maïs, yogurt à la grecque, steak caprese, tomates confites, concombre, roquette, laitue romaine</i>	
	<b>Jarret de porc confit au four</b>	36.00
	<i>Risotto aux champignons shiitaké et à l'huile de persil, raisin séché, échalotes confites, huile de basilic, salade</i>	
	<b>Entrecôte Parisienne de boeuf aux trois poivres,</b>	41.00
	<i>Pommes de terre entières au four, crème acidulée, légumes du moment</i>	
	<b>Tartare de boeuf suisse,</b>	35.00
	<i>Toasts, salade, frites</i>	
	<b>Filet de dorade grillée,</b>	35.00
	<i>Pommes de terre entières au four avec crème acidulée, sauce vierge et légumes du moment</i>	
	<b>Suprême de pintade grillée aux trois poivres,</b>	34.00
	<i>Risotto aux champignons shiitaké et à l'huile au persil, légumes du moment et jus au pistou</i>	
	<b>Pappardelles au pesto Genovese,</b>	26.00
	<i>Fromage grana padano, pignons, mozzarella di Buffala, huile basilic</i>	

## Le coin montagnard aux fromages de la région

### Les croûtes :

 Croûte au fromage	21.00
Croûte au jambon, fromage	23.00
Croûte complète jambon, fromage, œuf	25.00

### Les röstis :

 Rösti végétarien aux légumes rôtis	20.00
 Rösti au fromage	22.00
Rösti au fromage, lardons et œuf	25.00

### Les fondues Eddy Baillifard fromage AOP Valais Bagnes (dès 2 personnes) :

Fondue au fromage	24.00
Fondue à la tomate	26.00
Fondue aux champignons	27.00

## Suggestions du soir

### Fondue chinoise - SUR RESERVATION !

48.00 adultes / 24.00 enfants

**à volonté dès 2 personnes (bœuf, volailles),**  
*servie avec riz ou frites et salade mêlée*

## Le coin enfant

**Macaronis à la tomate ou sauce bolognaise** 13.00

**Mini burger du Clair,** 14.00  
*servi avec frites*

**Nuggets de poulet tempura,** 13.00  
*servis avec frites et légumes*

## Les desserts maisons

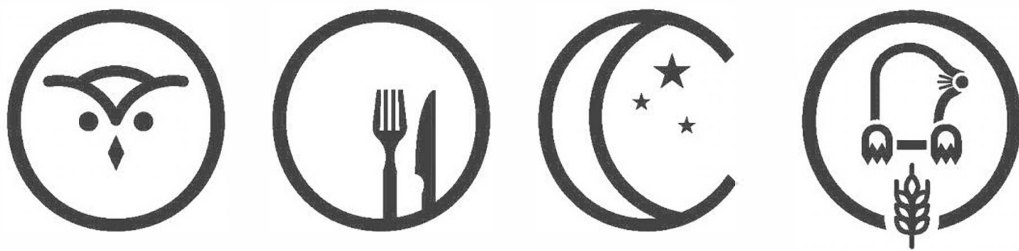
**Profiteroles à la vanille, chocolat coulant** 12.00

**Millefeuille revisité aux framboises** 10.00

**Crème brûlée au matcha** 12.00

**Tarte du jour** 7.50

**Carte des glaces Mövenpick**



**FAMILLE PIASENTA**  
SALVAN - LES MARÉCOTTES