

Le Clair
de Lune
restaurant Les marécottes



VALLÉE DU TRIENT
espace mont-blanc

Le coin salade

Salade verte	6.00	
Salade mêlée	9.50	16.00
Salade de gambas thaï Salade verte, tomates, avocat, graines de sésame, sauce thaï	15.00	25.00
Salade du Chef Salade frisée, tomates, œufs, lard au vinaigre de framboise, fromage, croûtons aux herbes de Provence	15.00	24.00
Salade de chèvre chaud au miel et thym Salade verte, fromage de chèvre, abricots secs, graines, toast	14.00	23.00
Légumes d'été à la feta Poivrons, tomates, concombres, olives noires, oignons rouges, feta, origan, basilic frais, tranche de citron, herbes de Provence	13.00	22.00
Assiette Valaisanne	17.00	29.00
Assiette de viande séchée	18.00	31.00

ALLERGIES : si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande de votre part.

Le coin chaud

Le burger du Clair, servi avec frites Pain artisanal, steak haché de la boucherie de Salvan, salade, tomates, oignons rouges, lard, fromage à raclette, cornichons, sauce au miel	26.00
Le veggie burger, servi avec frites Pain burger, steak de quinoa betterave maison, caviar d'aubergines, courgettes grillées, tomates confites, roquette, coleslaw	24.00
Filet de bœuf, sauce aux morilles servi avec légumes d'été et gratin de pommes de terre	41.00
Ribs de porc marinés, sauce barbecue servi avec salade verte et pommes de terre triple cook gratinées	33.00
Tagliatelles au poulet et légumes d'été Poulet aux épices cajun, courgettes grillées, tomates, poivrons, oignons, olives noires, basilic frais	23.00
Filet de bar, sauce au vin blanc servi avec riz sauvage et légumes d'été	35.00

Le coin enfant

Spaghetti bolognaise	12.00
Mini burger du Clair, servi avec frites ou légumes	14.00
Mini filet de bœuf, servi avec frites ou légumes	18.00
Nuggets de filet de poulet, servi avec frites ou légumes	13.00

PROVENANCE DES VIANDES :
Bœuf, volaille, porc : Suisse / Bar : Grèce
Nuggets : Belgique / Gambas : Thaïlande

Le coin montagnard

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	20.00
Rösti au fromage	22.00
Rösti au fromage, lardons et œufs	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	29.00

Uniquement le soir :

Fondue chinoise à volonté, servie avec riz ou frites et une salade verte en entrée (bœuf, volaille, cheval)	43.00
Enfant de 4 à 12 ans	20.00

Les desserts maisons

Mousse au chocolat aux agrumes et Grand Marnier	10.00
Cheesecake maison	10.00
Crème brûlée vanille bourbon	9.50
Tarte du jour	7.00
Carte des glaces Mövenpick	