












# L'OPALE

## • Entrées :

- **Œuf mollet, déclinaison autour de la tomate** 14.-    
Famille Mayor - Icogne
- **Courgettes grillées et mozzarella Di Buffala Campana DOP** 16.-  
- **Chèvre frais au citron et basilic et focaccia à l'encre de seiche** 15.-   
Fromagerie Besson
- **Salade verte** 9.-  






## • Tartare et carpaccio :

- **Tartare de bœuf et caviar d'aubergine,** 19.- / 35.-    
Assaisonné à la commande, en plats servis avec salade verte et frites « Maison »  
Viande suisse
- **Carpaccio de brochet, algues Nori, citron vert, roquette** 35.-    
et frites « Maison »  
Poisson suisse

## • Soufflé :

- **Soufflé à la courgette et grana padano, salade verte (20 min.)** 24.- 

## • Plats :

- **Entrecôte du pays rassie, façon « Tagliata »** 42.-   
Boucherie de la Lienne – Lens
- **Suprême de volaille grillé au citron confit,** 35.-    
pommes de terre à la peau  
Ribelmaïs - Suisse
- **Filet d'omble chevalier grillé, mini courgettes** 37.- 
- **Maccheronis au coulis de poivrons rouges et olives Taggiasche** 21.- 



# L'OPALE

- **Enfants :**

- **Steak de bœuf, pommes de terre à la peau ,petits légumes** 14.-
- **Maccheroni, bolognese pur bœuf ou sauce tomate** 12.-

- **Desserts :**

- **Glaces et sorbets artisanaux. (la boule)** 4.-
- **Œufs à la neige parfumés au basilic** 11.-
- **Crème brûlée au poivre de Tasmanie  
et sorbet abricot du Valais « Maison »** 11.-
- **Soufflé glacé aux bourgeons de sapin de la région et Génépi** 12.-
- **Mi-cuit choco Toblerone rafraîchi à la framboise du Valais** 13.-  
Dark Grenada 70%
- **Assiette de fromages de la région** 14.-

Chère cliente, cher client, sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets pouvant déclencher allergies ou intolérances.

Nous nous efforçons de travailler avec des produits frais et locaux, de ce fait il est possible que certains produits puissent varier ou manquer.

Le chef de cuisine, Grégory Klein