









# L'OPALE

## • Entrées :

- Salade de quinoa au pesto basilic, légumes croquants et chèvre frais 16.-   
Famille Besson Grimisuat
- Asperges vertes grillées, œuf mollet et boule de Belp 15.-   
Famille Mayor, Icogne,
- Tartare de bœuf 75 gr. compotée de tomates à l'origan 19.-   
Viande Suisse

## • Plats :

- Tartare de bœuf 150 gr., compotée de tomates à l'origan 35.-   
servi avec salade verte et frites « Maison »  
Viande suisse
- Quasi d'agneau, Pommes de terre et asperges vertes rôties au romarin 34.-  
Viande Australie
- Filet de perches Valperca Meunière, poivre Timut, pommes gaufrettes 42.-  
Salade et sauce tartare «Maison»  
Suisse
- Courgettes confites, ratatouille et tofu au basilic 22.-  

## • Enfants :

- Maccheronis sauce tomate ou bolognese « Maison » 11.-
- Filet de poulet aux épices petits légumes et frites 14.-
- Filet de perches meunières, petits légumes et frites. 14.-

## • Desserts :

- Glaces et sorbets artisanaux (la boule) 4.-
- Salade de fraises marinées à la menthe, crumble et mascarpone 12.-
- Mi-cuit chocolat, coeur surprise, glace lait de coco 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