



# L'OPALE

## Notre carte du 21 au 25 avril 2021

(En take-away -20%)

- **Focaccia farcie, ricotta, roquette, roastbeef** 18.00  
Focaccia épicée, ricotta
- **Wrap poulet - avocat** 18.00  
Coulis de tomates, laitue, pommes gaufrettes
- **Quinoa tricolore en salade, pois chiches petits blinis au guacamole épicé** 18.00  
Radis roses, tofu mariné, basilic, mangue, fenouil, cébette, olives Taggiasche
- **Tartare de bœuf Suisse (150gr) coupé au couteau, compotée de tomates** 35.00  
Toasts, ciboulette, moutarde en grain,  
Servi avec salade et pommes gaufrettes maison
- **Quiche du moment, salade de fenouil croquant** 14.00  
Salade de fenouil croquant
- **Trio de mini-burgers pur bœuf (suisse)** 24.00  
Fromage d'alpage, bacon et nature
- **Poke Bowl aux crevettes Black Tiger marinées au curry** 29.00  
Graines de semoule au lait de coco, gingembre, carottes jaunes  
Asperges vertes, oignons rouges et coriandre
- **Planchette Valaisanne, fromages régionaux avec pain de seigle de Lens** 26.00  
Viandes : Boucherie de la Lienne, Lens  
Fromages : Laiterie du Petit Chalet, Crans-Montana
- **Assortiment de fromages régionaux et son petit pain** 14.00  
Fromages : Laiterie du Petit Chalet, Crans-Montana
- **Assortiment de glaces et de sorbets artisanaux (la boule)** 4.00
- **Pâtisserie du jour** 5.00

Chère cliente, cher client, sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets pouvant provoquer des 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