

L'OPALE

Nous vous souhaitons la bienvenue au restaurant L'Opale,

Vous trouverez dans notre établissement l'authenticité des produits du terroir, une cuisine simple et créative, sans oublier une sélection éclairée de vins régionaux. Notre bar vous réserve également quelques surprises !

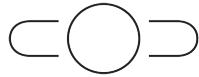
Les plats que nous vous proposons sont réalisés maison à la minute ; de ce fait il pourrait y avoir un peu d'attente. Nos produits proviennent autant que possible des marchés et producteurs locaux, respectant une culture raisonnée. Ainsi, il est possible que certains produits puissent varier ou manquer.

La cuisine de notre chef Grégory Klein évolue au gré des saisons, dans le but de vous apporter régulièrement de nouvelles saveurs et couleurs.

Sur demande, nous vous donnerons volontiers des informations sur les mets pouvant déclencher allergies ou intolérances ; nous avons à cœur de vous faire passer un excellent moment parmi nous.

Nous vous souhaitons un excellent appétit, et santé !

David Duc et toute l'équipe de L'Opale



L'OPALE

ENTRÉE

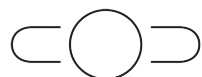
PLAT

LES SUGGESTIONS

Burratina, asperges vertes rôties <i>vinaigrette aux pignons de pin et pickles d'oignons rouges</i>	17.-	
Tartare de saumon Swiss Alpin <i>mariné à la betterave et aux petits pois</i>	19.-	
Courgettes Violon grillées, poivrons confits <i>bouchons de tofu marinés au basilic</i>		23.-
Poke Bowl, boulghour, lait de coco, gingembre confit, fenouil croquant <i>poivrons jaunes, cebèttes, tofu, wakamé et saumon swiss Alpin</i>		29.-
Tagliolini artisanaux, estragon, tomates confites <i>petites seiches sautées</i>		27.-
Quasi de veau rôti au romarin <i>asperges vertes et boules de Belp</i>		44.-
Poisson du pays grillé selon arrivage <i>caviar d'aubergines, légumes grillés et pommes à la peau</i>		37.-
Entrecôte du Pays façon tagliata, pickles d'oignons rouges <i>asperges vertes, roquette, olives Taggiasche et pommes à la peau</i>		42.-

LES CLASSIQUES

Velouté glacé de brocolis <i>tartine de chèvre d'icogne et copeaux de lard sec</i>	15.-	
<i>disponible en version végétarienne avec tofu fumé</i>	11.-	
Œuf mollet d'icogne, tomates graffiti, vinaigre balsamique <i>ferme de Monteiller</i>	16.-	
Tartare de boeuf (CH), taillé au couteau <i>texture de choux-fleurs multicolores</i>	19.-	36.-
<i>(entrée: 75g plat: 150g servi avec salade verte et frites maison)</i>		
Filet de perches Valperca façon meunière <i>pommes gaufrettes, salade et sauce tartare maison</i>		42.-



L'OPALE

LES ENFANTS

Orecchiettes sauce tomate ou bolognese maison	11.-
Filet de poulet aux épices, petits légumes et frites	14.-
Perches meunière, petits légumes et frites	14.-

LES DESSERTS

Croustillant de fraises du Valais et mascarpone <i>sorbet aux bourgeons de sapin maison</i>	13.-
Mi-cuit chocolat sorbet rhubarbe maison	14.-
Assortiment de glaces et sorbets artisanaux <i>(la boule), supplément chantilly 1.-</i>	4.-
Pâtisserie du jour	6.-
Assiette de fromages de la région	14.-

Provenances :	Seiche :	<i>Vietnam</i>
	Veau :	<i>Suisse</i>
	Saumon :	<i>Suisse (Grisons)</i>
	Boeuf :	<i>Suisse</i>
	Perches :	<i>Suisse (Valais)</i>
	Charcuterie :	<i>Salaison du Château, Ayent</i>

LES VINS BLANCS ET ROSÉS

Petite Arvine 37.5 cl	Cave J.-R. Germanier, Vétroz	30.-
Chenin Blanc 50 cl	Cave Nicolas Bagnoud & Fils, Valençon	34.-
Heida 50 cl	Cave la Romaine, Flanthey	38.-
Johannisberg 50 cl	Cave Jean-Louis Mathieu, Chalais	25.-
Ermitage 75 cl ♥	Cave Jean-Louis Mathieu, Chalais	57.-
Fendant 75 cl	Cave Mont-de-Lens, Flanthey	35.-
Gewürztraminer 75 cl-BIO	Cave Dubuis-Rudaz, Sion	52.-
Hyménée 75 cl	Cave Feuille Morte, Flanthey	44.-
Mérops 75 cl (Rosé)	Cave Jean-Louis Mathieu, Chalais	39.-
Petite Arvine 75 cl	Cave Les Bernunes N. Zufferey, Sierre	59.-
Pinot blanc 75cl	Cave Caprice du Temps, Miège	53.-
Viognier 75 cl	Cave Cordonier-Lamon, Flanthey	45.-

LES VINS ROUGES

Humagne rouge 50 cl	Cave Eric et Gaston Bonvin, Flanthey	38.-
L'Ode 50cl	Cave Feuille Morte, Flanthey	32.-
Merlot 50 cl	Cave du Vieux-Pressoir, Chamoson	40.-
Passion Assemblage-BIO	Cave Dubuis-Rudaz, Sion	35.-
Pinot Noir 50 cl	Cave Nicolas Bagnoud & Fils, Valençon	34.-
Syrah 50 cl	Cave Jean-Louis Mathieu, Chalais	39.-
Apothéose Assemblage 75 cl	Cave du Tilleul, Vétroz	71.-
Carminoir 75cl	Cave Bruchez, Flanthey	51.-
Cornalin 75 cl	Cave Les Bernunes N. Zufferey, Sierre	67.-
Cuvée Carmin	Cave Nicolas Bagnoud & Fils Valençon	63.-
Diolinoir 75 cl	Cave Cordonier-Lamon, Flanthey	53.-
Diolinoir Barrique 2018 75 cl	La P'tite Cave, Flanthey	61.-
Divico 75 cl	Cave Les Bernunes N. Zufferey, Sierre	61.-
Gamay 75 cl	Domaine des Muses, Sierre	45.-
Humagne rouge 75 cl	Cave Eric & Gaston Bonvin, Flanthey	56.-
Nez Noir 75 cl - BIO ♥	Domaine Rouvinez, Sierre	59.-
Pinot Noir 75 cl	Cave Mont-de-Lens, Flanthey	48.-
Rebbio Assemblage 75cl-BIO	Cave Jean-René Germanier, Vétroz	42.-
Syrah 75 cl	Cave Caprices du Temps, Miège	61.-
Syrah Barrique 75 cl-BIO	Cave Dubuis-Rudaz, Sion	67.-