



L'OPALE



MIDI

CUISINE MÉDITERRANÉENNE



MIDI

MENU DU JOUR

- Entrée + plat 22.-
- Formule 29.-
- Entrée, plat, boisson & café
- Dessert du jour 4.50.-



BUSINESS LUNCH

Saladine gourmande,
Entrecôte Angus 200gr
sauce café de paris maison ou
filets de perche beurre blanc,
légumes du moment
garniture à choix
et dessert du jour.

49.-



ALLERGIES OU INTOLÉRANCES ?

Parlez-en à notre équipe,
nous ferons notre maximum
pour vous proposer une solution
adaptée à vos besoins.



DÈS 17H =

Grand choix de cocktails
et crus au verre.

À PARTAGER =

~ Panachage possible ~



Planche valaisanne 27.50.-



Beignets de morue
-- 3.50.- / pc



Croquetas végétariennes
-- 2.50.- / pc



Bol d'olives Kalamata
assaisonnées le bol 5.-



Crevettes "Torpedo"
en panure 4.- / pc



Focaccia 6.-



Pimientos Padron
Pack de 6 7.50.-

CARTE DE MIDI

ENTRÉES

- Salade verte 6.- / 11.-
- Salade mêlée 9.50 / 18.-

PLATS

- Linguine Napoli 24.-
- Filets de perche,
sauce beurre blanc 39.-
- The Real Fish & Chips 29.-
- Hamburger "Le Valaisan" 28.-
- Roastbeef maison 34.-

DESSERTS

- Café gourmand 9.-
- Soufflé glacé 12.-
- Mille feuille
fruits rouges revisité 11.-
- Tarte aux fruits
du moment 9.50

Glaces Mövenpick
Demandez notre carte !

ORIGINES

- Perches EE
- Bozuf CH
- Poulet CH
- Crevettes VN
- Pain et viennoiseries CH FR

THE REAL Fish & Chips

Liverpool Way 29.-



L'Opale

Une cuisine sincère, des vins du terroir, du partage,
le plus beau des paysages ... et la vie est belle.





L'OPALE

MENU SOIR



UNE CUISINE VIVANTE,
ENTRE TERRE & MER



SAISON • CRÉATIVITÉ • PARTAGE



L'OPALE

CARTE DU SOIR

APÉRITIFS & COCKTAILS

— QUELQUES SUGGESTIONS —

Découvrez aussi nos cartes de
vins et boissons.

Petite Arvine - Varone Vins, Sion 7.50

Arômes de prune jaune, amande, noisette et
mie de pain, finale citronnée.

Hugo 13.-

Prosecco, fleur de sureau, menthe fraîche & citron vert.

Hugo Sans Alcool 13.-

La fraîcheur du classique, en version légère et désaltérante.

Tanqueray & Pamplemousse Rose 14.-

Gin premium, tonic & fraîcheur acidulée du pamplemousse.

Tanqueray Sans Alcool 12.-

Toute l'élégance botanique, sans alcool.

Jus de Tomate Nature 6.-

Jus de Tomate Assaisonné 8.-

Bloody Mary 14.-

Vodka, tomate épicée & assaisonnement signature.

SALADES, ENTRÉES & SUMMER HITS

Salade Verte 6.- / 11.-

Mesclum salade, vinaigrette maison.
végan

Salade Mêlée 9.50 / 18.-

Sélection de crudités & légumes de saison.
végan

Poke Bowl Estival 19.-

Riz parfumé, légumes croquants,
avocat & inspiration du marché.
végétarien

La Caesar de l'Opale 22.-

La signature de la Cheffe : volaille croustillante,
parmesan, croûtons & sauce Caesar maison.

Burrata de saison 21.-

Burrata crémeuse, tomates anciennes,
fruit de saison, pignons torréfiés
& huile d'olive basilic.
végétarien

Croustillant de Chèvre 17.- / 24.-

Chèvre fondant, salade gourmande,
noix & touche de miel.
végétarien

PÂTES & RISOTTO

SIGNATURE DE LA CHEFFE

Linguine Napoli 24.-

Sauce tomate longuement mijotée
comme chez Nonna Bella.

Linguine Pesto 26.-

Basilic frais, pignons, Grana Padano
& huile d'olive extra vierge.

Risotto d'Été 32.-

Tomates d'antan, basilic frais,
pignons torréfiés
& burrata crémeuse.



Chers clients, nos collaborateurs se tiennent volontiers à votre disposition
pour toute information concernant les allergènes ou intolérances alimentaires.



L'OPALE

CARTE DU SOIR

POISSONS

Filets de Perche, beurre blanc 39.-

Poêlés minute, sauce beurre blanc citronnée.

Gambas à la Provençale 36.-

Ail, tomates, herbes fraîches & huile d'olive.

The Real Fish & Chips 29.-

*Liverpool way, poisson croustillant
en pâte à bière, sauce tartare maison
& pommes frites.*

VIANDES

Suprême de volaille jaune rôti 36.-

Jus réduit & légumes du moment.

Secreto d'Helvético 32.-

*Pièce de porc tendre & savoureuse,
cuisson grillée, sauce chimichurri.*

Tartare de Bœuf – 200 g 38.-

Préparé au couteau, condiments & toasts.

Roastbeef Maison 34.-

Fines tranches rosées, sauce tartare.

Burger "Le Valaisan" 28.-

*Steak haché pur bœuf d'Hérens 160 gr.,
bun du Valais, fromage du terroir
& garniture gourmande.*

Entrecôte d'Angus

200 g 40.- / 400 g 59.-

Pièce grillée, sélection premium.

Filet de Bœuf

200 g 42.- / 400 g 62.-

Le grand classique, tendre & raffiné.

SAUCES

Sauce Café de Paris 4.-

Au beurre mais pas un.

Une vraie sauce, aérienne, onctueuse.

Coulis au Cornalin de Flanthey 6.50

La sauce signature de la maison.

GARNITURES AU CHOIX

Pommes frites

Pommes grenailles

Linguine au beurre

Riz basmati aux graines

POUR LES PLUS PETITS

Linguine Napoli 12.-

*Sauce longuement mijotés
comme chez Nonna Bella.*

Chicken Nuggets de filet de volaille 16.-

*Filet de poitrine de poulet entier, non reconstitué,
pommes frites & légumes du moment.*



Demande ta feuille à colorier à notre équipe !

ORIGINES

Pain (CH, FR) • Volaille (CH, FR, PL) • Perches (EE, RU) • Gambas (BD, VN)

Sandre (DE, RU) • Bœuf (CH, UY) • Porc (CH)