L'OPALE

MENU

UNE CUISINE VIVANTE,
ENTRE TERRE & MER



SAISON · CRÉATIVITÉ · PARTAGE

L'OPALE

CHERS CLIENTS

QUELQUES INFORMATIONS... TRÈS IMPORTANTES

1 | INTOLÉRANCES / ALLERGIES

La description des ingrédients est non exhaustive et fournie uniquement à titre indicatif.

Clause de non-responsabilité :
Si les allergies alimentaires vous concernent, veuillez en informer notre personnel avant de commander.
En cas d'allergie sévère, nous ne pouvons pas garantir l'absence d'allergènes dans notre cuisine et notre bar.

2 | LE TEMPS DE BIEN FAIRE

Ici, nous faisons à manger.

Nous préparons, anticipons et avançons autant que possible avant chaque service. Mais une cuisine faite maison demande toujours des cuissons, des finitions et des dressages réalisés au dernier moment.
Lorsque plusieurs plats différents sont commandés simultanément — et davantage encore lorsque vous souhaitez y apporter des modifications — leur préparation peut naturellement demander un peu de temps.

Faire bien prend du temps.
Merci pour votre patience. Nous mettons ce temps au service de votre assiette.

3 | RÉSERVATIONS

Nous tolérons une différence maximale de 10 % entre le nombre de personnes réservées et le nombre effectif de convives présents.

Pour toute réservation confirmée non honorée, nous nous réservons le droit de facturer au moins un forfait de **15.00 CHF par place vacante.**

Nous maintenons votre réservation durant 15 minutes au-delà de l'heure fixée. Passé ce délai, nous nous réservons le droit d'attribuer la table à d'autres clients.

4 | CARAFE D'EAU

Afin de continuer à vous offrir un service de qualité, nous avons introduit une petite participation pour le service de l'eau du robinet.

2.50 CHF si la carafe accompagne d'autres boissons payantes.
5.00 CHF si vous ne prenez que la carafe d'eau.

Cette contribution nous permet de couvrir les coûts liés au service, à l'entretien et à la mise à disposition de carafes propres et d'une eau toujours fraîche.

En période de forte chaleur, l'eau nécessaire à votre hydratation vous est bien entendu offerte.

5 | PIQUE-NIQUE / PRODUITS APPORTÉS

Nous vous rappelons que le pique-nique est interdit sous toutes ses formes au sein de notre établissement.

Tout produit apporté de l'extérieur nécessite notre consentement préalable. Ces produits ne donnent droit à aucune réduction ou compensation et seront soumis à un supplément, comparable à un droit de bouchon.

6 | CARTES DE DÉBIT / CRÉDIT

Les paiements se font en francs suisses. Toutefois, nous acceptons la plupart des cartes de crédit et de débit.

En cas de problème avec nos terminaux ou votre moyen de paiement, nous vous remercions pour votre compréhension.

Nous vous rappelons que le réglement de votre note reste de votre responsabilité et, dans la mesure du raisonnable, nous ferons notre possible pour vous assister.

7 | ORIGINES

Viandes :
Bœuf (CH, UY, DE) • Porc (CH) • Jambon cru (IT)
Agnau (CH) • Viande séchée (CH) • Saucisse au fendant (VS-CH)
Volailles y compris nuggets (CH, FR, PL)

Viandes de chasse :
Faisan (UE) • Sanglier (ES) • Cerf – terrine (FR)
Cerf (NZ) • Chevreuil – civet (PL) • Chevreuil (CZ, HU, GB)

Poissons & crustacés :
Perches (EE, RU) • Gambas (BD, VN)

Pains :
Pain à la coupe (CH) • Pain de seigle (VS-CH)
Pain moulé – Tartare (CH) • Buns – Burgers (VS-CH)

8 | SUPPLÉMENTS

Sauf indication contraire, toute demande supplémentaire ou ajout à un plat est facturé en supplément, notamment les garnitures, sauces et accompagnements.
Le tarif dépend du produit demandé.

9 | VALIDITÉ DES INFORMATIONS – RESPONSABILITÉ

Nos cartes peuvent évoluer selon les produits et les saisons. Certains menus ou autres informations figurant en ligne ou sur supports papier — malgré tous nos efforts — peuvent ne pas être à jour.

Afin d'éviter toute confusion, veuillez noter que **seule la version disponible en salle fait foi**.

Tous nos prix s'entendent en francs suisses et avec TVA au taux de 8.1% incluse.

L'OPALE

QUELQUES COCKTAILS

Spritz — 12.00
Aperol 5 cl., Prosecco 1 dl.,
Schweppes tonic, rondelle d'orange.

Spritz Sarti — 12.00
Sarti 5 cl., Prosecco 1 dl.,
Schweppes tonic, framboises fraîches.

Spritz Campari — 13.00
Campari 5 cl., Prosecco 1 dl.,
Schweppes tonic, rondelle d'orange.

Hugo — 13.00
Sirop de fleur de sureau, Prosecco 1 dl.,
Schweppes tonic, rondelle de citron vert
et menthe fraîche.

Bloody Mary — 14.00
Jus de tomates 20 cl., vodka 4 cl., jus de citron,
Tabasco, Worcestershire sauce, sel et poivre.

Caipirinha / Caipiroska — 14.00
Cachaça ou vodka 4 cl., jus de citron vert
et cassonade.

Mojito — 14.00
Rhum 4 cl., menthe fraîche et eau minérale.

Piña Colada — 14.00
Rhum 4 cl., Batida de Coco 4 cl.,
lait de coco et jus d'ananas.

APÉRITIFS SANS ALCOOL

Jus d'orange au verre 2 dl.	4.00
Jus de tomate assaisonné 20 cl. *Jus de citron, Tabasco, Worcestershire Sauce, sel et poivre.*	7.00
Jus de fruits bouteille 20 cl. *Abricot ; Ananas ; Tomates*	5.50
Crodino Bitter 14 cl.	6.00
Tanqueray Zero – Gin Tonic – 0% sans alcool 20 cl. *Gin sans alcool, pamplemousse, eau tonique.*	12.00

APÉRITIFS AVEC ALCOOL

À l'oriGINe Gin 6 Friday 4 cl., baies des bois, Fever-Tree Raspberry & Rhubarb tonic.	14.00
Aussi sans alcool	12.00
Coupe de Prosecco 1 dl.	7.00
Moscato Dolce – Légèrement gazéifié 1 dl.	7.00
Kir 1 dl.	6.00
Kir de Prosecco 1 dl.	9.00
Porto Blanc / Rouge 4 cl.	7.00
Favaios (Muscat de la Vallée de Douro) 4 cl.	7.00
Martini Bianco / Rosso 4 cl.	7.00
Ricard / Pastis 2 cl.	5.00



De beaux moments au bord du lac !

Clause de non-responsabilité :

Si les allergies alimentaires vous concernent, veuillez en informer notre personnel avant de commander. En cas d'allergie sévère, nous ne pouvons pas garantir l'absence d'allergènes dans notre cuisine et notre bar.

L'OPALE

ENTRÉES
& PETITS PLAISIRS

SALADE VERTE — 6.– / 11.–
Mesclun, vinaigrette maison.

VÉGAN

SALADE MÊLÉE — 9.50 / 18.–
Sélection de salades & crudités de saison.

VÉGAN

CROUSTILLANT DE CHÈVRE TIÈDE — 17.– / 24.–
Bouchon de chèvre enrobé de pâte brick et arrosé de miel,
sur lit de mesclun, noix & fruits de saison.

VÉGÉTARIEN

VELOUTÉ DE BUTTERNUT À L'ŒUF MOLLET — 17.–
Courge butternut, crème, œuf mollet & éclats croquants
de noisettes torréfiées.

VÉGÉTARIEN

CASSOLETTE DE CHAMPIGNONS & MORILLES DES BOIS EN CROÛTE FEUILLETÉE — 19.–
Champignons des bois, morilles, crème & croûte feuilletée.

VÉGÉTARIEN

ARDOISE DE DÉLICES FROIDS — 29.–
Viande séchée, jambon cru, lard sec, saucisse au Fondant,
fromage d'alpage, cornichons, petits oignons, beurre & pain de seigle aux noix.

Clause de non-responsabilité :
Si les allergies alimentaires vous concernent, veuillez en informer notre personnel avant de commander. En cas d'allergie sévère, nous ne pouvons pas garantir l'absence d'allergènes dans notre cuisine et notre bar.

SAISON • CRÉATIVITÉ • PARTAGE

L'OPALE

PÂTES & RISOTTI

LINGUINE NAPOLI — 24.–
Sauce tomate maison & basilic.

VÉGÉTARIEN

LINGUINE AUX GAMBAS — 34.–
Émulsion safranée aux crustacés, citron & estragon.

RISOTTO CRÉMEUX AUX CHAMPIGNONS DES BOIS & MORILLES — 34.–
Crème & tuile de Grana Padano.

VÉGÉTARIEN

POISSONS

FISH & CHIPS – LIVERPOOL WAY — 29.–
Filet de sandre croustillant en pâte à bière, saladine de saison, sauce tartare maison & pommes frites.

FILETS DE PERCHE AU BEURRE BLANC CITRONNÉ — 39.–
Épinards en branches & légumes du moment.

GAMBAS À LA PROVENÇALE — 39.–
Gambas sautées, partiellement décortiquées par nos soins, beurre, ail, persil, vin blanc & sauce tomate.

GARNITURES AU CHOIX

Sauf indication contraire, nos plats sont accompagnés d'une garniture au choix :

Pommes frites • Pommes grenailles • Linguine au beurre • Riz basmati aux graines

Clause de non-responsabilité :

Si les allergies alimentaires vous concernent, veuillez en informer notre personnel avant de commander. En cas d'allergie sévère, nous ne pouvons pas garantir l'absence d'allergènes dans notre cuisine et notre bar.

L'OPALE

LE COIN DU BOUCHER

SUPRÊME DE VOLAILLE JAUNE AUX CHAMPIGNONS & MORILLES DES BOIS — 37.–

Champignons des bois & morilles, légumes croquants de saison.

BURGER « LE VALAISAN » — 29.–

Steak haché pur bœuf d'Hérens 160 g, bun du Valais, oignons confits, fromage d'alpage, bacon grillé, sauce Calypso, salade, tomate & cornichons.
Servi avec une salade de saison & pommes frites.

STEAK TARTARE D'ANGUS – 200 G — 39.–

Pur bœuf Angus coupé au couteau minute, tomates séchées, pignons torréfiés, basilic, huile d'olive extra vierge, jus de citron, sauce Worcestershire & piment d'Espelette.
Servi avec une salade de saison, toasts, beurre & pommes frites.

ENTRECÔTE DE BŒUF ANGUS

200 g 40.– | 400 g 59.–

FILET DE BŒUF

200 g 43.– | 400 g 63.–

SAUCES MAISON

Sauce Café de Paris	5.–
Coulis au Cornalin de Flanthey	6.50
Sauce champignons & morilles des bois	8.50

GARNITURES AU CHOIX

Sauf indication contraire, nos plats sont accompagnés d'une garniture au choix :

Pommes frites • Pommes grenailles • Linguine au beurre • Riz basmati aux graines

Clause de non-responsabilité :

Si les allergies alimentaires vous concernent, veuillez en informer notre personnel avant de commander. En cas d'allergie sévère, nous ne pouvons pas garantir l'absence d'allergènes dans notre cuisine et notre bar.

L'OPALE

LES FONDUES

Minimum 2 personnes – 300 g de viande par personne

150 g de rumpsteak de bœuf Angus & 150 g de filet de poulet.
Viandes coupées au couteau, minute, en fines lamelles permettant à chacun de maîtriser sa cuisson.
Servies avec 5 sauces maison à base de mayonnaise :
Tartare • Curry • Calypso • Ail • Diablo (piquante)
Cornichons & petits oignons.

LA CHINOISE

Bœuf Angus & poulet	42.– / personne
100 % bœuf Angus	50.– / personne

Bouillon maison sans alcool, légumes, champignons, mélange de champignons asiatiques, vermicelles de riz, citronnelle, gingembre & huile de sésame.

LA BACCHUS

Bœuf Angus & poulet	44.– / personne
100 % bœuf Angus	52.– / personne

Bouillon maison au Fendant de nos contrées, légumes & champignons.

GARNITURES

Pommes frites ou riz basmati aux graines.
Première garniture supplémentaire incluse.

SUPPLÉMENTS

Nos viandes étant coupées au couteau et à la minute, un supplément de viande peut nécessiter quelques minutes de préparation.

Filet de poulet – 200 g	12.–
Rumpsteak de bœuf Angus – 200 g	18.–

Sauces maison – 4.– • Cornichons & petits oignons – 4.– • Garniture supplémentaire – 4.–
La première garniture supplémentaire est incluse.

Clause de non-responsabilité :

Si les allergies alimentaires vous concernent, veuillez en informer notre personnel avant de commander. En cas d'allergie sévère, nous ne pouvons pas garantir l'absence d'allergènes dans notre cuisine et notre bar.

L'OPALE

MENU DÉGUSTATION

POUR COMMENCER

Trio de nos incontournables

Mini cassolette de champignons & morilles des bois en croûte feuilletée,
mini croustillant de chèvre tiède & gambas à la Provençale.
Un aperçu gourmand de quelques-uns de nos best-sellers.

Notre suggestion :
Assemblage blanc — Plan Loggier III
Pinot Blanc • Sylvaner • Heida

POUR SUIVRE

Filets de perche au beurre blanc citronné

Délicatement poêlés, accompagnés d'épinards en branches & légumes du moment.

Notre suggestion :
Petite Arvine — Cordonier & Lamon, Flanthey

OU

Tendre filet de bœuf, coulis au Cornalin de Flanthey

Filet de bœuf grillé, nappé de notre coulis au Cornalin de Flanthey.

Notre suggestion :
Cornalin — F. Varone, Sion

POUR TERMINER

Café gourmand

Café accompagné d'une sélection de trois douceurs maison, au gré de l'inspiration de notre cuisine.

Notre suggestion :
Blandice — F. Varone, Sion
Ermitage • Arnigne — vin blanc valaisan doux
Médaille d'Or — Grand Prix du Vin Suisse 2026

Menu avec filets de perche	75.–	Menu avec filet de bœuf	79.–

ACCORD METS & VINS — + 24.–

3 vins — 1 dl par vin

Clause de non-responsabilité :
Si les allergies alimentaires vous concernent, veuillez en informer notre personnel avant de commander. En cas d'allergie sévère, nous ne pouvons pas garantir l'absence d'allergènes dans notre cuisine et notre bar.

L'OPALE

CARTE CHASSE

ENTRÉES

Pâté de cerf aux marrons 19.–
Pain de seigle aux noix toasté, chutney de figues & pickles d'oignons rouges.

Carpaccio de chevreuil 24.–
Gel de cassis, genièvre, pickles d'échalotes, vieux fromage d'alpage & croustillant de pain.

Faisan tiède en salade 22.–
Poitrine de faisan rôtie, chanterelles, raisins, noisettes torréfiées & vinaigrette au moût de raisin.

PLATS

Le plat du chasseur rentré bredouille 32.–
Poêlée de champignons des bois, spätzlis maison & garniture chasse.
Végétarien

Civet de chevreuil façon Grand-Mère 39.–
Chevreuil cuit à basse température, lardons, petits oignons & champignons.
Servi avec choux de Bruxelles, châtaignes, figue, pomme aux airelles & poire au vin.

Joues de sanglier cuites à basse température 42.–
Braisées au vin rouge, miel, moutarde & épices.
Purée de courge, châtaignes caramélisées, pomme aux airelles & figue.

Filet mignon de cerf 51.–
Filet mignon de cerf rôti, accompagné de notre garniture chasse.
Au choix :
Jus corsé au Cornalin & cassis
ou
Sauce Grand Veneur (sans sang), préparée sur un fond de gibier, vin rouge et gelée de groseille.

Selle de chevreuil désossée 57.–
Selle de chevreuil rôtie, accompagnée de notre garniture chasse.
Au choix :
Jus corsé au Cornalin & cassis
ou
Sauce Grand Veneur (sans sang), préparée sur un fond de gibier, vin rouge et gelée de groseille.

GARNITURES CHASSE

Nouilles au beurre ou spätzlis maison

Purée de courge, chou rouge braisé, choux de Bruxelles, marrons caramélisés, figue fraîche, pomme à la confiture d'airelles, poire pochée au vin rouge & épices.

Clause de non-responsabilité :
Si les allergies alimentaires vous concernent, veuillez en informer notre personnel avant de commander. En cas d'allergie sévère, nous ne pouvons pas garantir l'absence d'allergènes dans notre cuisine et notre bar.

L'OPALE

LE CAQUELON DU CHASSEUR

Minimum 2 personnes — 59.- / personne

Notre fondue de gibier signature, entièrement inspirée de la chasse et des saveurs de saison.

300 g DE VIANDE PAR PERSONNE

100 g de cerf • 100 g de chevreuil • 100 g de faisan

Viandes coupées au couteau, minute, en fines lamelles permettant de maîtriser sa cuisson.

LE BOUILLON

Bouillon maison unique au vin rouge, agrémenté de légumes de saison, champipnons & épices.

LES SAUCES MAISON

Trois sauces maison à base de mayonnaise :
Champipnons • Cornalin • Airelles

LES PICKLES

Pickles maison de chanterelles & bâtonnets de courge.

L'ACCOMPAGNEMENT

Spätzlis maison

SUPPLÉMENTS

Cerf — 200 g	19.–
Chevreuil — 200 g	21.–
Faisan — 200 g	18.–
Sauces maison ou pickles	5.–
Spätzlis maison	5.–

Premier supplément de spätzlis inclus.

Clause de non-responsabilité :

Si les allergies alimentaires vous concernent, veuillez en informer notre personnel avant de commander. En cas d'allergie sévère, nous ne pouvons pas garantir l'absence d'allergènes dans notre cuisine et notre bar.

L'OPALE

MENU CHASSE

POUR COMMENCER

Carpaccio de chevreuil

Gel de cassis, genièvre, pickles d'échalotes, vieux fromage d'alpage & croustillant de pain.

FRAÎCHEUR

Sorbet citron au vin doux

Une pause fraîche & acidulée avant le plat.

POUR SUIVRE

Filet mignon de cerf

Filet mignon de cerf rôti, accompagné de notre garniture chasse.

Au choix :
Jus corsé au Cornalin & cassis
ou
Sauce Grand Veneur (sans sang), préparée sur un jus de gibier aux airelles.

POUR TERMINER

L'Écrin d'automne

Poire confite, meringue croustillante de Gruyère,
crémeux de marron à la Williamine, vanille & noisette.

MENU CHASSE — 89.–

Clause de non-responsabilité :
Si les allergies alimentaires vous concernent, veuillez en informer notre personnel avant de commander. En cas d'allergie sévère, nous ne pouvons pas garantir l'absence d'allergènes dans notre cuisine et notre bar.