

Le Mayen

CARTE DES METS · HIVER 23/24

BON APPÉTIT



Max Barras, Angèle Rey Barras & Marianne Bonvin Barras

Golf de Crans, environ 1938

Bienvenue

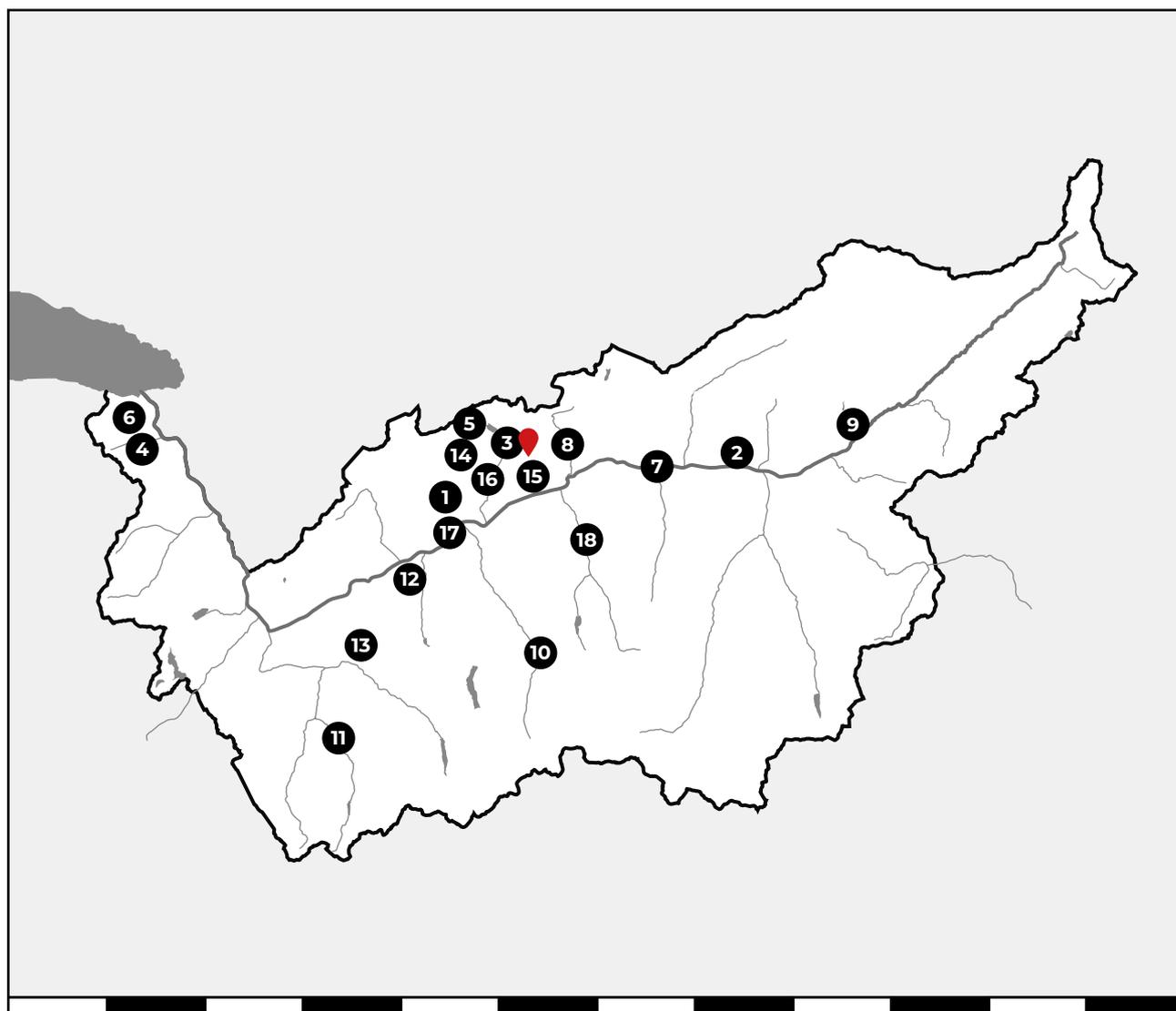
Depuis 1968, nous vous accueillons dans notre établissement familial.

Depuis deux générations la famille Bonvin-Clivaz reçoit des clients du monde entier au Mayen. La sélection de plats régionaux de notre restaurant vous fera découvrir ou redécouvrir les délices du terroir valaisan. Notre passion est de vous proposer de bons produits, issus de nos producteurs locaux et cuisinés avec amour par notre chef Marco et toute son équipe.

Carte du Valais

24 km

Nos produits valaisans sont indiqués par un point sur cette carte.



NOS PRODUITS VALAISANS

FROMAGE DE CHÈVRE

1	Grimisuat	Ferme Besson
----------	-----------	--------------

FILETS DE PERCHE DE LOË

2	Rarogne	Valperca
----------	---------	----------

FROMAGES À RACLETTE

3	Corbyre	Alpage de Corbyre à Crans-Montana
4	Tanay, Vouvry	Alpage de Tanay
5	Er de Lens/Mondralèche	Alpage Er de Lens à Crans-Montana
6	Vouvry	Alpage Jeur-Loz
7	Turtmann	Augstbordkäserei Turtmann, Wallis 65
8	Crans-Montana	Ferme des Trontières
9	Bitsch	Laiterie Bitsch, Gomser 1
10	Les Haudères	Laiterie Centrale d'Evolène
11	Liddes	Laiterie de Liddes, Bagnes 4
12	Nendaz	Laiterie de Nendaz
13	Verbier	Laiterie de Verbier, Bagnes 1

& autres selon arrivage

ŒUFS FRAIS D'ICOGNE

14	Icogne	Ferme de Monteiller
-----------	--------	---------------------

PAIN FRAIS

15	Crans-Montana	Boulangerie Taillens
-----------	---------------	----------------------

SALAISONS DU PAYS

15	Crans-Montana	Boucherie du Rawyl
16	Lens	Boucherie Cotter
17	Sion	Boucherie Pitteloud & Elias
18	Vissoie	Salaisons d'Anniviers

Bœuf Suisse, Poulet Suisse, Veau Suisse, Perches Suisse, Agneau Nouvelle-Zélande ou Suisse.

Entrées

Soupe du jour ●	14.-
Ardoise du pays traditionnelle	31.-
Viande séchée du Valais, jambon cru, lard sec, saucisson et fromage du pays 1/2 portion 21.-	
Ardoise de viande séchée	33.-
Viande séchée du Valais 1/2 portion 23.-	
Cassolette de champignons frais ●	23.-
Servie avec un oeuf poché frais d'icogne	
Raclette AOP ●	7.50
Portion de Raclette du Valais AOP au lait cru	
Raclette AOP au lard grillé	11.50
Portion de Raclette du Valais AOP au lait cru et lard sec du Valais grillé	
Raclette AOP flambée ●	11.50
Portion de Raclette du Valais AOP au lait cru flambée à l'abricotine ou à la Williamine	

Salades

Salade verte du moment ●	10.-
Salade mêlée du maraîcher ●	14.-
Salade verte, maïs, carottes, concombres et tomates	
Salade Paysanne	27.-
Lardons grillés, croûtons, fromage à raclette AOP et œuf frais d'icogne 1/2 portion 20.-	
Salade Bergère ●	27.-
Toast de bûchette de Chèvre de Grimisuat, miel, épices et assortiment de graines 1/2 portion 20.-	
Salade Mayen	27.-
Blanc de poulet suisse, fromage rebibe, viande séchée du Valais et noix 1/2 portion 20.-	
Poke Bowl ●	28.-
Quinoa, haricots, concombre, radis, mélange de graines, fraises et pommes Accompagnement à choix: Saumon suisse fumé, Blanc de poulet suisse ou Œuf poché d'icogne	

Suppléments des Salades

Œuf poché d'icogne	4.-
Champignons poêlés	6.-

Nos salades sont servies avec une sauce française maison.

● *Végétarien*

*Les prix affichés sur cette carte sont en francs suisses.
En cas d'allergies ou d'intolérances veuillez contacter notre personnel de service.*

Röstis & Croûtes

Rösti Valaisan	33.-
Fromage à raclette AOP, mélange fondue et viande séchée du Valais	
Rösti Biquette ●	33.-
Buchette de Chèvre de Grimisuat, noix et miel de la Laiterie <i>Au Petit Chalet</i> à Montana	
Rösti Montagnard	33.-
Fromage à raclette AOP, mélange fondue, lard et œuf frais d'Icogne	
Rösti Végétarien ●	29.-
Légumes du jour et œuf au plat frais d'Icogne	
Rösti Nordique	35.-
Saumon fumé élevé en Suisse, crème à l'aneth et raifort	
Rösti Thaï	38.-
Émincé de poulet suisse, lait de coco, curry vert et julienne de légumes	
Rösti Meunier	47.-
Souris d'agneau <i>basse température</i> et jus réduit au vinaigre balsamique	
Rösti aux champignons frais ●	35.-
Poêlée de champignons frais à la crème	
Croûte au fromage ●	25.-
Croûte 2 étages	26.-
Fromage et jambon	
Croûte 3 étages	28.-
Fromage, jambon et œuf frais d'Icogne	
Croûte aux champignons frais ●	31.-
Salades d'accompagnement	
Mini salade verte du moment	5.-
Mini salade mêlée du maraîcher	7.-

Viandes & Burgers

Tartare de bœuf suisse au Génépi (200g)	39.-
Servi avec frites et toasts	
Entrecôte de bœuf suisse taillée et beurre maison (250g)	47.-
Servie sur réchaud avec frites et légumes de saison	
Fondue Chinoise à la viande fraîche de bœuf	49.-
Pour 2 personnes minimum, 250g par personne	
Viande de bœuf suisse marinée, sauces maison, frites, riz et salade mêlée du maraîcher	
Supplément de viande (100g)	9.-
Burger du Pays (200g)	29.-
Bœuf suisse, fromage à raclette AOP, viande séchée du Valais	
Burger Végétarien ●	27.-
Galette végétarienne, fromage à raclette AOP	
Burger Raclette (200g) #EXTRACHEESY	35.-
Bœuf suisse, viande séchée du valais, servi avec une portion de raclette à la minute (uniquement le soir)	

Nos burgers sont servis avec frites et salade verte.

Raclettes & Fondues

Raclette dégustation ●	37.-
Dégustation de 4 fromages à raclette du Valais AOP au lait cru, à discrétion	
Raclette du patron	49.-
Dégustation de 4 fromages à raclette du Valais AOP au lait cru, à discrétion	
Servie avec une assiette de viande séchée du Valais, jambon cru, lard sec et saucisson du pays	
Fondue au fromage ●	29.50
Mélange composé de gruyère et vacherin	
Fondue à la tomate ●	33.-
Mélange composé de gruyère, vacherin et sauce tomate maison	
Fondue Mayen ●	35.-
Mélange composé de gruyère, vacherin et fromage de Chèvre	
Fondue Corbyre ●	35.-
Pour 2 personnes minimum	
Fondue au fromage d'alpage de Corbyre	
Fondue aux champignons frais et Calvalais ●	36.-
Pour 2 personnes minimum	
Mélange composé de gruyère, vacherin, champignons et Calvalais	
Fondue au fromage Philippe Rochat ●	36.-
Pour 2 personnes minimum	
Fondue d'exception composée par le chef Philippe Rochat	
Fondue à la truffe noire ●	41.-
Pour 2 personnes minimum	
Mélange composé de gruyère, vacherin et truffes noires râpées	

Accompagnements des Fromages

Courgettes au vinaigre maison	5.-
Chanterelles au vinaigre maison	11.-
Supplément coup du milieu Abricotine ou Williamine	7.-

*Nos fondues sont servies avec pain, pommes de terre, oignons et cornichons.
Pour une fondue sans gluten, demandez le pain sans gluten à notre personnel de service.*

Comme à la Maison

Schübling Olma	29.50
Servi avec rösti ou frites et légumes de saison	
Filets de perches Loë, façon meunière	47.-
Élevage de perches 100% valaisan, servi avec rösti ou frites et légumes de saison	

Le Coin des Enfants

Steak de bœuf (120g)	29.50
Servi avec frites ou riz et légumes	
Mini rösti valaisan	19.-
Fromage à raclette AOP, mélange fondue et viande séchée du Valais	
Chicken nuggets frites	19.-
Portion de frites ●	12.-

Desserts

Gâteau Bonheur ●	16.-
Moelleux au chocolat maison, accompagné de glace vanille	
Cerises au Kirsch du Valais ●	14.-
Mousse au Toblerone ●	13.-
Mousse au chocolat à base de Toblerone	
Tarte du jour faite maison ●	9.50
Selon arrivage de fruits	
Meringues & crème double de Gruyère ●	15.-
Meringues et crème double de Fribourg, servies avec des fruits rouges	
Fondue au chocolat ●	16.-
Pour 2 personnes minimum	
Servie avec des fruits frais	
par personne	
Sorbets arrosés ●	15.-
Sorbet Valaisan (abricot et abricotine), Sorbet Williamine (poire et williamine), Colonel (citron et vodka)	
Coupe Danemark ●	15.-
3 boules vanille, chocolat chaud et crème chantilly	
Café glacé ●	15.-
3 boules espresso croquant, café et crème chantilly	
Glaces Mövenpick ●	
Glaces: vanille, swiss chocolate, espresso croquant	5.- la boule
Sorbets: abricot, citron vert et poire williams	5.- la boule
Glace fusée	3.-
Café gourmand ●	15.-
Assortiment de desserts servis avec le café ou le thé de votre choix	

 Le Mayen

 @lemayen.restaurant.68

 mayen.ch

Notez-nous!



