Le Mayen

CARTE DES METS · ÉTÉ 2024

BON APPÉTIT

Marianne Bonvin

Golf de Crans, 1936

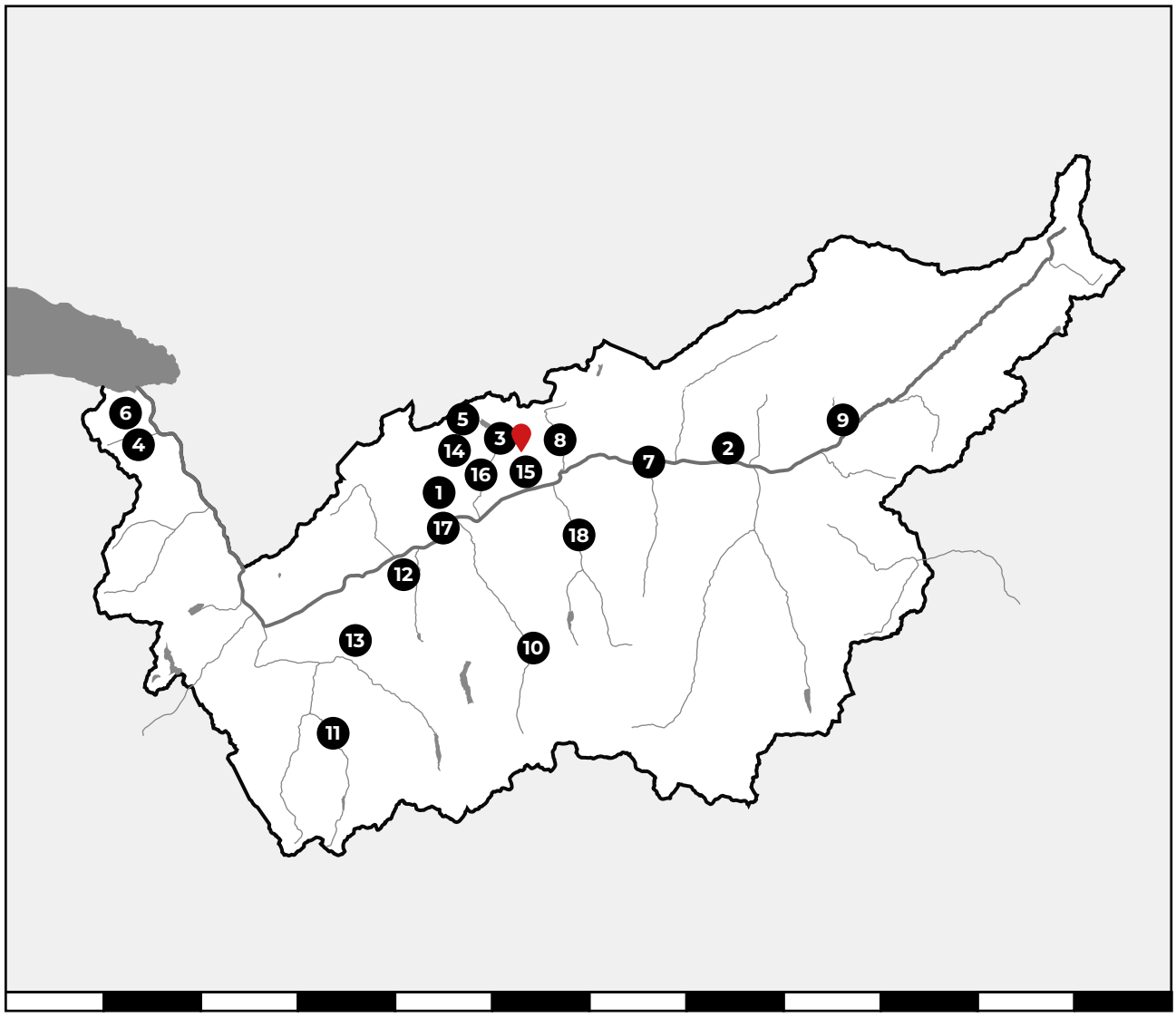
Bienvenue

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

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



Le Mayen Restaurant

Le Mayen, Rue Louis-Antille 9, 3963 Crans-Montana

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 *Au Petit Chalet* 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 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 oeuf 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 de bœuf mariné en deux façons 49.-
Pour 2 personnes minimum, 250g par personne
Moitié marinade du Mayen, moitié marinade Lensarde de la boucherie *La Lienne*
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

Crunchy Chicken Burger 35.-
Poulet pané, burrata, lard, oignons rouges et sauce tartare

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 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

Accompagnements des Fromages

Courgettes au vinaigre maison 5.-

Chanterelles au vinaigre maison 11.-

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 49.-
Élevage de perches 100% valaisan, servi avec rösti ou frites et légumes de saison

Souris d'agneau basse température 49.-
Servie avec rösti, jus réduit au vinaigre balsamique 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 Bonhour ● 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 par personne
Servie avec des fruits frais

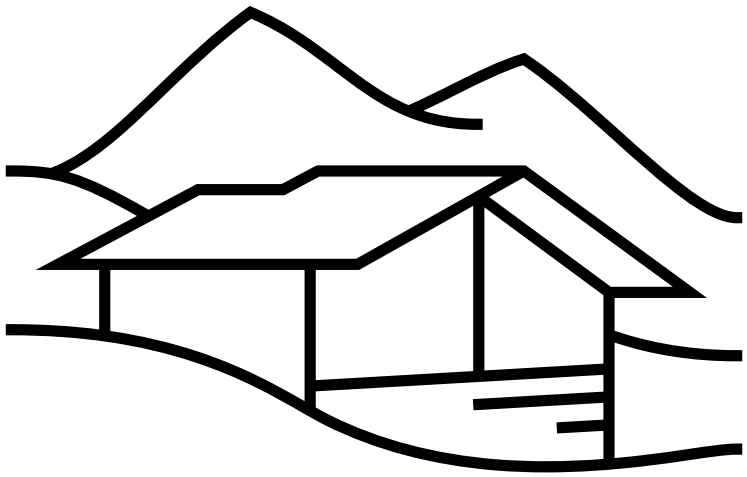
Sorbets arrosés ● 15.-
Sorbet Valaisan (abricot et abricotine), Sorbet Williamine (poire et williamine), Colonel (citron et vodka)

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

Notez-nous!

Le Mayen
@lemayen.restaurant.68
mayen.ch