

Le Mayen

CARTE DES METS · HIVER 2025/26

BON APPÉTIT



Max, Angèle & Marianne Barras

Golf de Crans, 1938

Bienvenue

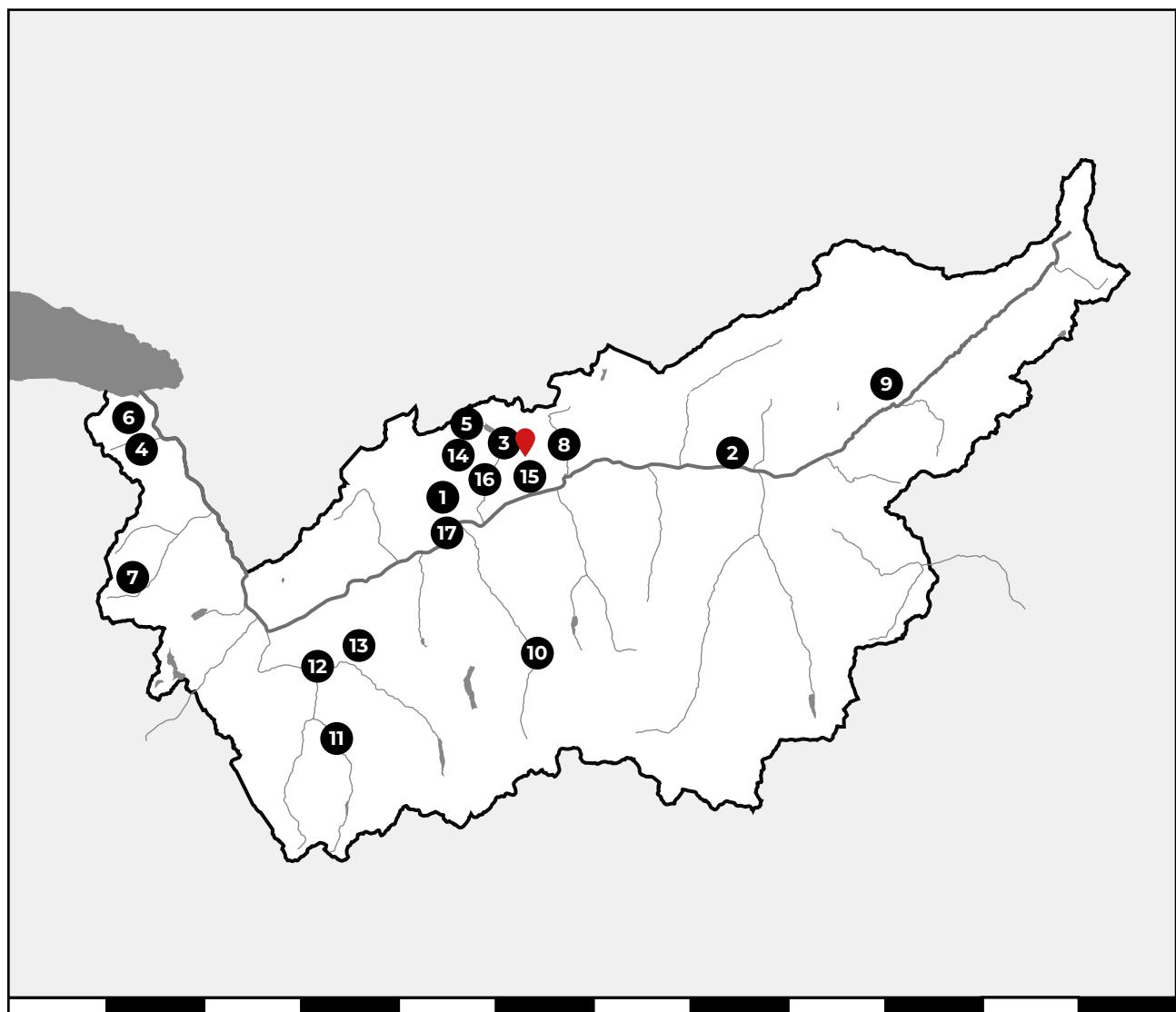
Depuis 1968, nous vous accueillons dans notre établissement familial.

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 Nicolas 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	Dents du Midi	Alpage de Berroix (36) & Alpage du Pont (30)
8	Crans-Montana	Ferme des Trontières
9	Grengiols	Laiterie de Grengiols, Gomser 55
10	Les Haudères	Laiterie Centrale d'Evolène
11	Liddes	Laiterie de Liddes, Bagnes 4
12	Vollèges	Fromagerie d'Étiez, Bagnes 98
13	Verbier	Laiterie de Verbier, Bagnes 1

& autres selon arrivage

PAIN FRAIS		
15	Crans-Montana	Boulangerie Taillens

SALAISSONS DU PAYS		
16	Lens	Boucherie Cotter

Entrées

Soupe du jour ●	14.-
Ardoise du pays traditionnelle (150 g)	32.-
Viande séchée du Valais, jambon cru, lard sec, saucisson et fromage du pays	26.- les 100 g
Ardoise de viande séchée (150 g)	34.-
Viande séchée du Valais	27.- les 100 g
Cassolette de champignons frais ●	24.-
Servie avec un oeuf parfait frais d'Icogne	
Raclette AOP ●	7.50
Portion de Raclette du Valais AOP au lait cru	
Raclette de brebis ●	8
Portion de Raclette au lait de brebis	
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 ●	13.-
	petite 9.-
Salade mêlée du maraîcher ●	17.-
	petite 12.-
Salade Paysanne	28.-
Lardons grillés, croûtons, et œuf au plat	petite 20.-
Salade Bergère ●	28.-
Toast de bûchette de Chèvre de Grimisuat, miel, épices et assortiment de graines	petite 20.-
Salade Mayen	29.-
Blanc de poulet suisse, fromage à raclette, viande séchée du Valais et noix	petite 21.-

Nos salades sont servies avec une sauce française maison.

Suppléments des Salades

Œuf parfait	5.-
Viande séchée du Valais	7.-
Champignons poêlés	7.-

● Végétarien

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

Rösti & Croûtes

Rösti Valaisan	34.-
Fromage et viande séchée du Valais	
Rösti Biquette ●	33.-
Buchette de Chèvre de Grimisuat, noix et miel	
Rösti Montagnard	35.-
Fromage, lard et œuf au plat	
Rösti Végétarien ●	31.-
Légumes du jour et œuf au plat	
Rösti Thaï	38.-
Émincé de poulet, lait de coco, curry et légumes	
Rösti aux champignons frais ●	35.-
Poêlée de champignons frais à la crème	
Croûte au fromage ●	25.-
Croûte 2 étages	27.-
Fromage et jambon	
Croûte 3 étages	30.-
Fromage, jambon et oeuf au plat	
Croûte aux champignons frais ●	33.-

Salades d'accompagnement

Petite salade verte du moment	9.-
Petite salade mélée du maraîcher	12.-

Viandes & Burgers

Tartare de bœuf suisse au Calvalais (200g)	41.-
Servi avec frites et toasts	
Le poêlon d'entrecôte de bœuf suisse taillée & beurre maison (250g)	49.-
Servi sur réchaud avec frites et légumes de saison	
<i>Le Festin du Mayen, Fondue Chinoise aux 2 bœufs</i>	52.-
Pour 2 personnes minimum, 250g par personne	
Moitié marinade de la boucherie Cotter, moitié nature	
Sauces maison, frites, riz et salade mélée du maraîcher	
Supplément de viande (100g)	12.-
Smashed Burger (200g)	33.-
Bœuf suisse, fromage à raclette AOP, viande séchée du Valais, tomate, cornichons, salade, sauce cocktail	
Smashed Burger Raclette (200g) #EXTRACHEESEY	38.-
Bœuf suisse, viande séchée du valais, tomate, cornichons, salade, sauce cocktail	
Servi avec une portion de raclette à la minute	

Nos burgers sont servis avec frites et salade verte.

Raclettes & Fondues

Raclette dégustation ●	39.-
Dégustation de 4 fromages à raclette du Valais AOP au lait cru, à discrédition	
Raclette du patron	52.-
Dégustation de 4 fromages à raclette du Valais AOP au lait cru, à discrédition	
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 moité-moité (gruyère et vacherin)	
Fondue à la tomate ●	33.-
Mélange composé de moité-moité (gruyère et vacherin) et sauce tomate maison	
Fondue Mayen ●	35.-
Mélange composé de moité-moité (gruyère et vacherin) et fromage de Chèvre	
Fondue Corbyre ●	36.-
Fondue au fromage d'alpage de Corbyre	
Fondue aux champignons frais et Calvalais ●	36.-
Mélange composé de moité-moité (gruyère et vacherin), champignons et Calvalais	
Fondue au fromage Philippe Rochat ●	36.-
Fondue d'exception composée par le chef Philippe Rochat	
Fondue à la truffe noire ●	41.-
Mélange composé de moité-moité (gruyère et vacherin) et truffes noires râpées	

*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	33.-
Servi avec rösti ou frites et légumes de saison	
Filets de perches Loë, à la meunière	49.-
Élevage de perches 100% valaisan, servi avec rösti ou frites et légumes de saison	

Le Coin des Enfants

Steak de bœuf (120g)	23.-
Servi avec frites ou riz et légumes	
Tagliatelle à la napolitaine ●	19.-
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 ●	14.-
Mousse au chocolat à base de Toblerone	
Tarte du jour faite maison ●	12.-
Affogato ●	8.-
Expresso et boule vanille	
Meringues & crème double de Gruyère ●	16.-
Meringues et crème double de Gruyère, servies avec des fruits rouges	
Fondue au chocolat ●	19.-
Pour 2 personnes minimum	
Servie avec des fruits frais	par personne
Sorbets arrosés ●	16.-
Sorbet Valaisan (abricot et abricotine), Sorbet Williamine (poire et williamine), Colonel (citron et vodka)	
Coupe Danemark ●	16.-
3 boules vanille, chocolat chaud et crème chantilly	
Café glacé ●	16.-
3 boules espresso croquant, café et crème chantilly	
Café gourmand ●	18.-
Assortiment de desserts servis avec le café ou le thé de votre choix	
Glaces Mövenpick ●	
Glaces: vanille, swiss chocolate, espresso croquant	5.- la boule
Sorbets: abricot, citron vert et poire williams	5.- la boule
Glace fusée	3.-

Notez-nous!



Le Mayen



@lemayen.restaurant.68



mayen.ch



