

Le Mayen

CARTE DES METS • HIVER 2024/25

BON APPÉTIT



Max Barras, Angèle Rey Barras & Marianne Bonvin Barras

Golf de Crans, environ 1938

Bienvenue

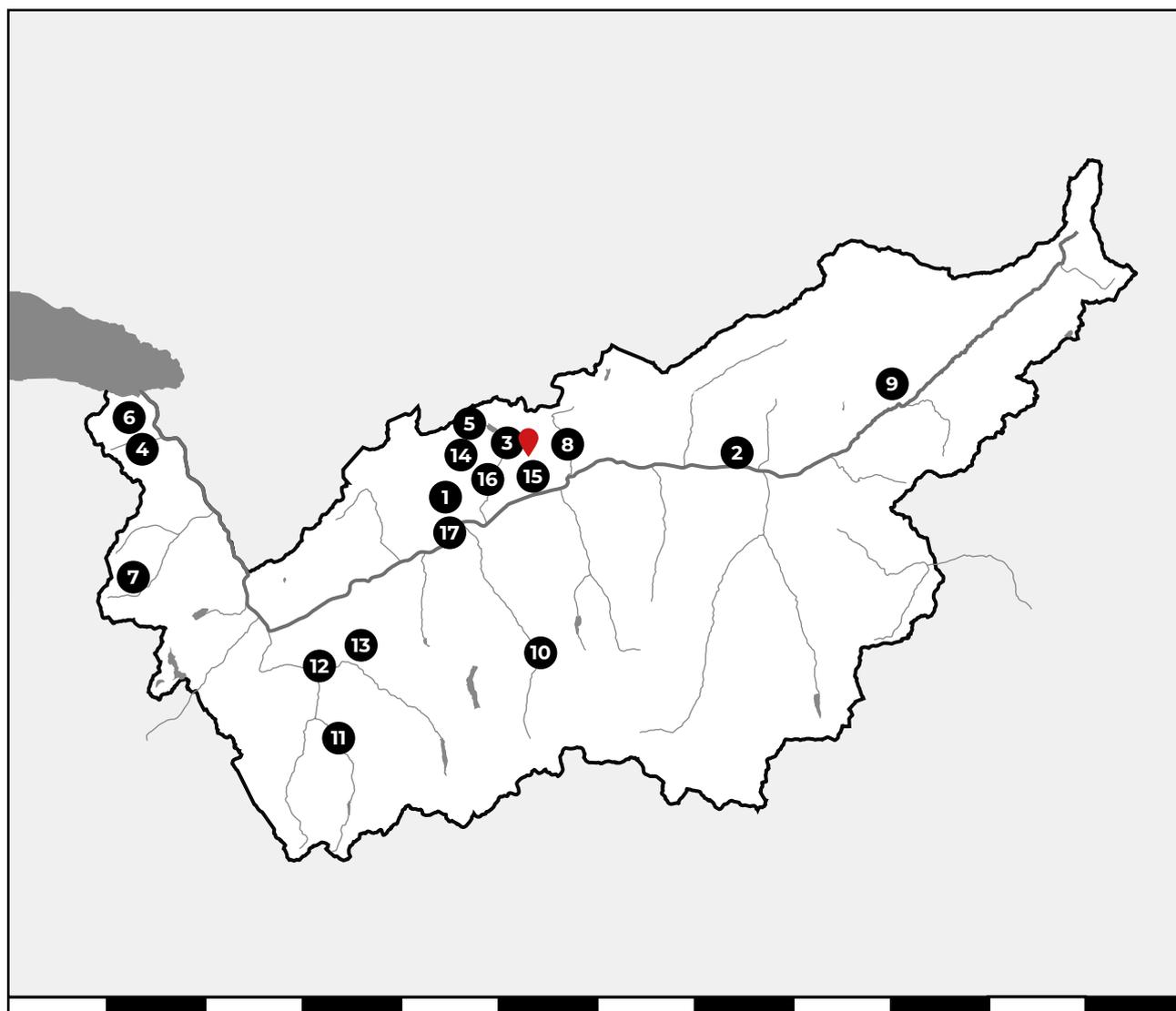
Depuis 1968, nous vous accueillons dans notre établissement familial.

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	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

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

Bœuf Suisse, Poulet France, Veau Suisse, Perches Suisse.

Entrées

Soupe du jour ●	14.-
Ardoise du pays traditionnelle	32.-
Viande séchée du Valais, jambon cru, lard sec, saucisson et fromage du pays 1/2 portion 22.-	
Ardoise de viande séchée	34.-
Viande séchée du Valais 1/2 portion 24.-	
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 ●	12.-
Salade mêlée du maraîcher ●	16.-
Salade verte, coleslaw, betterave, carottes, concombres et tomates	
Salade Paysanne	28.-
Lardons grillés, croûtons, fromage à raclette AOP et œuf frais d'icogne 1/2 portion 20.-	
Salade Bergère ●	28.-
Toast de bûchette de Chèvre de Grimisuat, miel, épices et assortiment de graines 1/2 portion 20.-	
Salade Mayen	28.-
Blanc de poulet suisse, fromage rebibe, viande séchée du Valais et noix 1/2 portion 20.-	

Nos salades sont servies avec une sauce française maison.

Suppléments des Salades

Œuf poché d'icogne	4.-
Viande séchée du Valais	6.-
Champignons poêlés	6.-

● *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	34.-
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	35.-
Fromage à raclette AOP, mélange fondue, lard et œuf au plat frais d'Icogne	
Rösti Végétarien ●	29.-
Légumes du jour et œuf au plat frais d'Icogne	
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 ●	32.-
Salades d'accompagnement	
Petite salade verte du moment	8.-
Petite salade mêlée du maraîcher	11.-

Viandes & Burgers

Tartare de bœuf suisse au Calvalais (200g)	39.-
Servi avec frites et toasts	
Le poëlon d'entrecôte de bœuf suisse taillée & beurre aux herbes (250g)	48.-
Servi sur réchaud avec frites et légumes de saison	
<i>Le Festin du Mayen</i> , Fondue Chinoise aux 2 bœufs	49.-
Pour 2 personnes minimum, 250g par personne	
Moitié marinade de la boucherie <i>Cotter</i> , moitié nature	
Sauces maison, frites, riz et salade mêlée du maraîcher	
Supplément de viande (100g)	11.-
Burger du Pays (200g)	30.-
Bœuf suisse, fromage à raclette AOP, viande séchée du Valais, tomate, concombre, salade, sauce cocktail	
Burger Raclette (200g) #EXTRACHEESY	36.-
Bœuf suisse, viande séchée du valais, tomate, concombre, salade, sauce cocktail	
Servi avec une portion de raclette à la minute	
Burger Végétarien ●	28.-
Galette végétarienne, fromage à raclette AOP, tomate, concombre, salade, sauce cocktail	

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 moitié-moitié (gruyère et vacherin)	
Fondue à la tomate ●	33.-
Mélange composé de moitié-moitié (gruyère et vacherin) et sauce tomate maison	
Fondue Mayen ●	35.-
Mélange composé de moitié-moitié (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 moitié-moitié (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 moitié-moitié (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	31.-
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	

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 ●	13.-	
Mousse au chocolat à base de Toblerone		
Tarte du jour faite maison ●	12.-	
Selon arrivage de fruits		
Meringues & crème double de Gruyère ●	15.-	
Meringues et crème double de Fribourg, servies avec des fruits rouges		
Fondue au chocolat ●	18.-	
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.-

 Le Mayen

 @lemayen.restaurant.68

 mayen.ch

Notez-nous!



