

LE BRUNCH DU FARINET

Le BRUNCH ... Une appellation étrange qui combine les mots **breakfast** et **lunch**.

TOUS LES DIMANCHES DE 11H A 15H, L'EQUIPE DU FARINET VOUS PROPOSE DE DECOUVRIR SON BRUNCH.

Pains, viennoiseries, jus de fruits, verrines, hors d'œuvre froids, salaisons valaisannes, fromages de la région, mets chauds, desserts et quelques surprises en cours de repas: voilà ce qui vous attend au Farinet, le tout sous forme de buffet et à discrétion !

Bien plus qu'un petit déjeuner, notre Brunch vous permet de passer un moment festif chaque dimanche matin. Il se veut convivial et nous vous y attendons en famille, en couple, entre amis, pour terminer la semaine en beauté.

Jusqu'à 5 ans: offert

De 5 à 12 ans: CHF 30.00

Pour tous les autres: CHF 65.00



Chère Cliente, Cher Client, sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers toutes les informations sur les allergènes contenus dans nos plats.

Nous sommes fiers de pouvoir collaborer avec les fournisseurs suivants :
Pains : Taillens, Viandes : Cher-Mignon SA, Maraîcher : Leguriviera, Filets de perches du Lötschberg : Valperca

NOS SUGGESTIONS

Le Chef de Cuisine et sa Brigade vous suggèrent ce mois :

Entrée

Plat

Salade de seiches, noix et fenouils, sauce au citron de Sorrento et corail de persil

(créée par *Gabrielle Zimbaldi*) 

CHF 22.00

CHF 29.-

Spaghetti à la « Cartichaut » flambés dans la meule de parmesan (Carbonara aux artichauts et yogourt grec)

(créée par *Simone Torrusio*) 


CHF 24.00


CHF 32.-


Magret de canard laqué au sirop d'érable, réduction de jus à l'orange et romarin, flan de pommes terre et parmesan, brocolis Romanesco et oignons rouges aigres doux


(créée par *Mariano Gargiulo*)

CHF 45.00

 met sans gluten

 met végétarien

 met végan

 met sans lactose



POUR COMMENCER ...

1/2

Carpaccio de bœuf, roquette et Parmigiano Reggiano DOP ☒	_____	CHF 24.00
Pressata de poule coupée finement sur son lit de roquette et sa sauce méditerranéenne (<i>huile d'olive et citron</i>) ☒	_____	CHF 22.00
Saumon mariné au citron et à l'orange ☒	_____	CHF 22.00
Les Courgettes en Allumettes du Farinet 🌱	_____	CHF 18.00
Mille-feuille d'aubergines alla parmigiana - <i>gratin d'aubergine, mozzarella et basilic</i>	_____	CHF 19.00
Jambon Cru San Daniele DOP et mozzarella de Bufala Campana DOP ☒	_____	CHF 22.00
Salade verte ☒ 🌱 🌿	_____	CHF 6.00
Salade de saison ☒ 🌱 🌿	_____	CHF 8.00
Potage de saison ☒ 🌱 🌿	_____	CHF 12.00



ENSUITE...

Linguine alla pescatora en papillote – crevettes, calamars, moules, palourdes et tomates cerises _____ CHF 28.00

Scialatielli all'Amalfitana – pâtes faites maison à la tomate, aubergines et scamorza fumée (fromage fumé)  _____ CHF 26.00

Spaghetti Sciuè-Sciuè – spaghetti aux tomates cerises et basilic  _____ CHF 18.00

Spaghetti alla Nerano (aux courgettes)  _____ CHF 26.00

Ravioli Caprese – ravioli maison fourrés à la ricotta, marjolaine, mozzarella et sauce tomate _____ CHF 26.00

Gnocchi alla Sorrentina – gnocchi de pommes de terre maison, tomate, mozzarella et basilic _____ CHF 24.00

Risotto crémeux au citron   - 20 minutes de préparation _____ CHF 24.00

**Nos pâtes sont cuites à la minute.*



NOS POISSONS...

Filet de loup de mer grillé  _____ CHF 39.00

La Perche Löe – *filets de perche des eaux pures du massif du Lötschberg, servis avec une salade mêlée et au choix des pommes allumettes ou pommes vapeur* _____ CHF 39.00

Gambas alla Portofino – *flambés au Cognac* _____ CHF 40.00

Sole grillée – 500g-600g  _____ CHF 52.00

Sole meunière – 500g-600g _____ CHF 54.00

**Nos poissons sont servis avec des pommes de terre persillées et des légumes du marché.*

Provenance de nos poissons : Filet de perches (Suisse), Sole (Hollande), Loup de mer (Turquie), Moules et Vongoles (Italie), Saumon (Norvège)
Poulpe (Maroc), Gambas et Crevettes (Vietnam), Calamars (Thaïlande)



NOS VIANDES...

Scalopine de veau au citron _____	CHF 41.00
Tagliata de bœuf, roquette et copeaux de Parmigiano Reggiano DOP ☒ _____	CHF 42.00
Escalope de veau à l'Ambrosiana - escalope milanaise, roquette et tomates cerises _____	CHF 41.00
Filet de bœuf au grill ☒ _____	CHF 43.00
Filet de bœuf et sa sauce au poivre vert _____	CHF 46.00
Tartare de bœuf fait minute, coupé au couteau et préparé devant vous, servi avec salade mêlée, frites et toasts ☒ _____	CHF 40.00
Côtelettes d'agneau alla Scottadito – grillé et parfumé à l'huile d'olive et romarin ☒ _____	CHF 42.00
Hamburger « Farinet » - viande de bœuf 200gr, fromage fumé, tomate et salade verte _____	CHF 25.00

**Nos viandes sont servies avec des frites et des légumes du marché.*

Provenance de nos viandes : Bœuf (Suisse), Veau (Suisse), Agneau (Irlande)



NOS PLATS VEGETARIENS-VEGANS...

Cassoulet de quinoa et légumes au Curry Madras ☒ 🌱 🌿 _____ CHF 22.00

Emincé de seitan, lait de coco et crème de cacahuètes, riz et légumes de saison 🌱 🌿 _____ CHF 32.00

Minestrone de fruits ☒ 🌱 🌿 _____ CHF 10.00

SANS OUBLIER NOS « PETITS »...

Penne à la sauce tomate _____ CHF 14.00

Penne à la sauce bolognaise _____ CHF 16.00

Gnocchi de pommes de terre à la sauce tomate _____ CHF 17.00

Mini escalope milanaise et pommes allumettes _____ CHF 24.00



ET POUR TERMINER EN DOUCEUR...

Desserts imaginés par Myriam Isoz, Céline Buissonier et Patrick Hoffsess et réalisés par l'équipe des Pâtissiers Taillens

Crème Brûlée Coco - *crème brûlée à la pulpe de coco, sur une réduction mangue-passion*    _____ CHF 9.00

Tiramisù "della Nonna" _____ CHF 10.00



Finger „Conquistador“ - *streusel cacao, biscuit à la noix de pécan, croustillant praliné, namelaka blond, mousse chocolat lait* _____ CHF 12.00

Tarte Tatin aux pommes - *pommes caramélisées et cuites « à l'envers » avec un biscuit sablé, une sauce caramel et glace vanille* _____ CHF 12.00

Gourmand moi ? - *quelques douceurs pour accompagner votre café* _____ CHF 12.00

Valencia - *sorbet orange-mangue dans sa corbeille croustillante, carpaccio d'oranges marinées aux épices*  _____ CHF 12.00

Assortiment de glaces et sorbets maison  _____ CHF 3.80/boule

En accompagnement de votre dessert, nous vous suggérons :

Fontana degli Angeli (Rosé, Moscato Brachetto - Acqui Terme) _____ CHF 10.00 (1dl)



Farinet, le Robin des Bois Valaisan

Joseph-Samuel Farinet naît en 1845 dans la Vallée d'Aoste. Condamné à 18 jours de prison en 1869, il disparaît et on le retrouve en Valais, où il fabrique de fausses pièces pour la population échaudée par les fricotages entre la Banque Cantonale, alors tombée en faillite, les riches propriétaires et les hommes politiques.

Protégé par la population, il est arrêté en 1871 et emprisonné. Il s'échappera plusieurs fois, allant même jusqu'à séduire, paraît-il, la fille du geôlier qui l'aidera à s'évader.

Escroc ou héros de la liberté ?

En avril 1880, la police engage une véritable chasse à l'homme dans les gorges de la Salentse, sur les hauts de Leytron (VS). Tombé de fatigue ou sous les balles du Gendarme Cyrille Rey de Corin, le mystère reste intact. Déjà à cette époque, les versions divergent, mais la police de l'époque avait besoin d'un succès et de reconnaissance après tant d'années de cavale ...

Aujourd'hui, Farinet repose au pied de l'église de Sainte Catherine à Saillon.

En 1932, dans « Farinet ou la fausse monnaie », Ramuz en fera un mythe, repris au cinéma sous les traits de Jean-Louis Barrault, dans « Farinet ou l'or dans la montagne » ou de Stéphane Freiss, dans « Farinet, Héros et Hors la loi ».

Farinet a également donné son nom à la plus petite et célèbre vigne cadastrée du Monde (1,68 m²). Chaque année, des personnalités du sport, des arts viennent travailler ces quelques ceps, pour véhiculer encore longtemps la légende de ce Robin des Alpes.



Les pièces de 20 centimes falsifiées par Farinet.

