














Bienvenue au Farinet !

Pour garantir votre sécurité et celle de nos Collaborateurs, nous vous proposons une carte qui pourra être désinfectée après chaque utilisation.






Merci de votre fidélité et de votre compréhension.

L'Equipe du Farinet

POUR COMMENCER ...




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 (huile d'olive et citron)	_____	CHF 22.00
Filet de perche « En Carpione » et coulis de courgettes à la menthe, pignons toastés et raisins secs (mariné au vinaigre de pommes et herbes méditerranéennes)  	_____	CHF 25.00
Les Courgettes en Allumettes du Farinet 	_____	CHF 18.00
Mille-feuille d'aubergines alla parmigiana - gratin d'aubergine, mozzarella et basilic	_____	CHF 19.00
Jambon Cru San Daniele DOP et Mozzarella de Bufala Campana DOP 	_____	CHF 22.00
Salade verte   	_____ CHF 6.00	CHF 8.00
Salade de saison   	_____ CHF 8.00	CHF 12.00

ENSUITE...

Spaghetti aux vongoles Veraci 	_____	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
Les Flambés du Farinet dans la Meule de Parmesan - chaque mois une proposition différente	_____ CHF 24.00	_____ CHF 32.00
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 alla Pescatora   - 20 minutes de préparation - crevettes, calamars, moules, palourdes, gambas, tomates	_____	CHF 28.00

*Nos pâtes sont cuites à la minute.



NOS POISSONS...

Filet de loup de mer grillé  *	CHF 41.00
La Perche Lœe - filets de perche des eaux pures du Lötschberg, servis avec une salade mêlée et au choix pommes allumettes ou pommes vapeur	CHF 39.00
Gambas grillés et parfumés aux herbes de la Côte Amalfitaine *	CHF 40.00
Sole grillée - 500g-600g   *	CHF 52.00
Sole meunière - 500g-600g*	CHF 54.00

*Nos soles, loups de mer et gambas 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 Palourdes (Italie), Poulpe (Maroc), Gambas et Crevettes (Vietnam), Calamars (Thaïlande)

NOS VIANDES...

Scalopine de veau au citron *	CHF 42.00
Escalope de veau à l'Ambrosiana - escalope milanaise, roquette et tomates cerises 	CHF 43.00
Tagliata de bœuf, roquette et copeaux de Parmigiano Reggiano DOP 	CHF 43.00
Filet de bœuf au grill  *	CHF 45.00
Filet de bœuf et sa sauce au poivre vert *	CHF 48.00
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 - grillées et parfumées 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