LE FARINET
RESTAURANT • CRANS-MONTANA

Welcome to le Farinet!

To ensure your safety and the well-being of our employees, we propose a menu that can be disinfected regularly.
Thank you for your trust and understanding.

The Farinet Team

TO START ...

Beef Carpaccio, Rucola and Parmigiano Reggiano ____ **CHF 24.00**

Pressata de poulpe (thin sliced octopus' salad)
on a bed of rucola served with a Mediterranean dressing (olive oil and fresh lemon juice) ____ **CHF 22.00**

San Daniele ham and Burrata di bufala ____ **CHF 24.00**

Fried Zucchini "Farinet style" ____ **CHF 18.00**

Eggplant „Mille-feuille" alla parmigiana - *grilled eggplants, mozzarella and basilic* ____ **CHF 19.00**

Soup of the day ____ **CHF 12.00**

Green salad ____ **CHF 6.00** ____ **CHF 8.00**

Mixed salad ____ **CHF 8.00** ____ **CHF 12.00**

THEN...

Risotto with boletus ____ **CHF 26.00**

Scialatielli all'Amalfitana – *home-made pasta with tomatoes, eggplant and Scamorza* ____ **CHF 26.00**

Spaghetti Sciuè-Sciuè – *spaghetti with cherry tomatoes and basilic* ____ **CHF 18.00**

„Flambés du Farinet" in Parmigiano - *every month a new flambé proposal* ____ **CHF 24.00** ____ **CHF 32.00**

Ravioli Caprese - *home-made ravioli filled with ricotta, mozzarella and marjoram with tomato sauce* ____ **CHF 26.00**

Gnocchi with zucchini and red prawns from Mazara del Vallo ____ **CHF 28.00**

All our pastas are « cooked to order »

SEAFOOD...

Grilled seabass filet* _____ **CHF 41.00**
Perch Filets „Löe"- *served with a fresh mixed salad and a choice of steamed potatoes or pommes allumette* _____ **CHF 39.00**
Grilled Sole* – *500g – 600g* _____ **CHF 52.00**
Sole „Meunière" *- *500g-600g* _____ **CHF 54.00**

*Our fish is served with steamed potatoes and fresh garden vegetables.

Our fishes come exclusively from:
Filets of perch (Switzerland), Sole (Holland), Seabass (Turkey), Octopus (Morocco), Gambas (Vietnam)

MEAT...

Veal ossobuco Cremolato - *potato mousseline with lemon thyme* _____ **CHF 46.00**
Beef Tagliata, rucola and sliced Parmigiano Reggiano _____ **CHF 43.00**
Veal Milanese à l'Ambosiana - *rucola and cherry tomatoes* _____ **CHF 43.00**
Grilled beef tenderloin * _____ **CHF 45.00**
Grilled beef tenderloin with morel sauce* _____ **CHF 50.00**
Beef tartare, hand cut and prepared according to your taste - served *with mixed salad, French fries and toasts* _____ **CHF 40.00**
Lamb chops alla Scottadito – *grilled and infused with olive oil and rosemary* _____ **CHF 42.00**
Hamburger « Farinet » - *fresh beef, Scamorza smoked cheese, lettuce and tomato, on a brioche bun* _____ **CHF 25.00**

*Our meats are served with French fries and fresh vegetables.

Our meats come exclusively from: Switzerland (Beef and Veal), New Zealand (Lamb)

OUR VEGETARIAN AND VEGAN DISHES ...

Quinoa cooked like a Cassoulet, Vegetables with Madras Curry _____ **CHF 22.00**
Shredded Seitan, Coconut Milk, Peanuts cream, Rice, Seasonal Vegetables _____ **CHF 32.00**
Fruits Minestrone _____ **CHF 10.00**

LET'S NOT FORGET OUR « LITTLE ONES »...

Penne served with fresh tomato sauce _____ **CHF 14.00**
Penne served with Bolognese Sauce _____ **CHF 16.00**
Homemade gnocchi Sciuè-Sciuè – with tomato sauce _____ **CHF 17.00**
Mini veal Milanese and French fries _____ **CHF 24.00**

ET POUR TERMINER EN DOUCEUR...

Desserts imaginés par Myriam Isoz et Céline Buissonier
Et réalisés par l'équipe des Pâtissiers Taillens

Crème Brûlée Poire-Tonka
Crème brûlée à la poire et parfumée à la fève Tonka, Feuilleté caramélisé, sorbet poire _____ **CHF 10.00**

(Sans feuilleté caramélisé, convient aux sans gluten)

Tiramisù "della Nonna" _____ **CHF 10.00**

Finger Pep's
Mousse exotique accompagnée d'un sorbet citron _____ **CHF 10.00**

Tarte "Madong"
Tarte Chocolat aux notes boisées relevée au Cognac Fine Champagne,
Eclats d'amandes délicatement fumés, sorbet Cognac Fine Champagne _____ **CHF 12.00**

Tarte Tatin
Pommes caramélisées et cuites « à l'envers », Sablé breton, sauce caramel, glace vanille _____ **CHF 12.00**

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

Assortiment de glaces et sorbets maison
La Boule _____ **CHF 3.80**

En accompagnement de votre dessert, nous vous suggérons :

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

LE FARINET
RESTAURANT • CRANS-MONTANA

LA CAVE DU FARINET

LES VINS BLANCS DU VALAIS

Fendant

Fendant Les Murettes (Gilliard SA, Sion)		Fr. 24 (50cl)
Fendant Les Terrasses (Jean-René Germanier, Vétroz)		Fr. 36 (75cl)
Fendant (Cave Tambourin, Corin)		Fr. 36 (75 cl)
Fendant « Dame de Sion » (Charles Favre, Sion)		Fr. 30 (70cl)

Johannisberg

Johannisberg Cuvée des Empereurs (Cave La Romaine, Flanthey)		Fr. 38 (75cl)
Johannisberg (Cave L'Or du Vent, Bernard Mermoud, Veyras)	Fr. 29 (50cl)	Fr. 43 (75cl)

Chardonnay

Chardonnay (Cave Ardévaz Famille Boven, Chamoson)		Fr. 60 (70cl)
Chardonnay (Cave Chai du Baron, Bramois)		Fr. 68 (75cl)

Petite Arvine

Petite Arvine (Cave Charles Bonvin Fils, Sion)		Fr. 60 (75cl)
Petite Arvine (Charles Favre, Sion)		Fr. 45 (75cl)

Sauvignon

Sauvignon blanc (Gérald Clavien, Miège)		Fr. 65 (75cl)

Humagne blanche

Cave Jean-Bernard Berclaz (Venthône)		Fr. 53 (75cl)

Heida

Heida (Charles Favre, Sion)		Fr. 45 (75cl)
Heida (Gérald Besse, Martigny)		Fr. 50 (75cl)

LES ASSEMBLAGES BLANCS DU VALAIS

Tsampéhro blanc (Clos de Tsampéhro, Flanthey)		Fr. 80 (75cl)
Apologia blanc (Provins)		Fr. 38 (75cl)

LES VINS BLANCS D'AILLEURS

Roero Arneis DOCG (Piémont)		Fr. 38 (75cl)
Cervaro della Sala IGT (Antinori, Umbria)		Fr. 95 (75cl)

LES VINS ROUGES ET SPECIALITES DU VALAIS

Dôle

Dôle des Monts (Gilliard SA, Sion)	Fr. 26 (50cl)	Fr. 40 (75cl)
Dôle Les Grands Juges (Cave d'Anchettes, Venthône)	Fr. 26 (50cl)	Fr. 40 (75cl)

Gamay

Gamay Cave L'Or du Vent (Bernard Mermoud, Veyras)	Fr. 29 (50cl)	Fr. 45 (75cl)
Gamay Cave d'Anchettes (Venthône)	Fr. 27 (50cl)	Fr. 40 (75cl)
Gamay Cave le Tambourin (Corin)	Fr. 29 (50cl)	Fr. 40 (75cl)

Syrah

Syrah (Cave La Romaine, Flanthey)	Fr. 42 (50cl)	Fr. 62 (75cl)
Syrah Réserve - Cayas Syrah du Valais (Jean-René Germanier, Vétroz)		Fr. 78 (75cl)
Syrah (Cave Chai du Baron, Bramois)		Fr. 58 (75cl)

Pinot Noir

Pinot Noir Tête de Cuvée (Gérald Clavien, Miège)	Fr. 27 (37.5cl)	Fr. 58 (75 cl)
Pinot Noir Cave le Tambourin (Corin)	Fr. 30 (50cl)	Fr. 48 (75cl)
Pinot Noir « Enfer du Plaisir » (Patrick Regamey, Corin)		Fr. 67 (75cl)
Pinot Noir Balavaud Grand Cru (Jean-René Germanier, Vétroz)		Fr. 48 (75cl)
Pinot Noir Cave Pierre Robyr (Corin)	Fr. 33 (50cl)	Fr. 48 (75cl)

Merlot

Merlot Réserve (Pierre Robyr, Corin)	Fr. 45 (75cl)
Merlot Grand Métral (Provins)	Fr. 45 (75cl)

Cornalin

Cornalin (Cave d'Anchettes, Venthône)	Fr. 55 (75cl)
Cornalin (Cave L'Or du Vent, Veyras)	Fr. 60 (75cl)
Nokto Réserve *100% Cornalin* (Cave Ozenit Granges)	Fr. 95 (75cl)
Cornalin (Cave la Romaine, Flanthey)	Fr. 62 (75cl)

Diolinoir

Diolinoir (Patrick Regamey, Corin)	Fr. 68 (75cl)
Diolinoir Domaine de l'Evêché (Provins, Sion)	Fr. 82 (75cl)

Humagne Rouge

Humagne Rouge (Cave d'Anchettes, Venthône)	Fr. 48 (75cl)
Humagne Rouge (Patrick Regamey, Corin)	Fr. 68 (75cl)

LES ASSEMBLAGES ROUGES DU VALAIS

Favi (Favre SA, Sion)	Fr. 26 (50cl)	Fr. 45 (75cl)	Fr. 72 (150cl)
Electus (Provins, Sion)			Fr. 175 (75cl)
Tourmentin (Rouvinez SA, Sierre)		Fr. 38 (37.5cl)	Fr. 63 (75cl)
Rouge d'Enfer AOP Maître de Chais (Provins, Sion)			Fr. 59 (75cl)
Clos de Tsampéhro rouge (Clos de Tsampéhro, Flanthey)			Fr. 125 (75cl)
Nez Noir (Rouvinez)			Fr. 53 (75 cl)

LES VINS ROUGES D'AILLEURS

Barolo 2015 (Pio Cesare)		Fr. 95(75cl)
Barbaressco 2013 (Pio Cesare)		Fr. 95 (75cl)
Primitivo Posta Piana (Puglia)		Fr. 55 (75cl)
Montepulciano d'Abruzzo DOC (Marina Cvetic, Abruzzo)		Fr. 54 (75cl)
Ripasso della Valpolicella DOC (Cami, Veneto)		Fr. 28 (50cl)
Amarone della Valpolicella DOC (Veneto)	Fr. 33 (50cl)	Fr. 59 (75cl)
Brunello di Montalcino DOCG (Banfi, Toscana)		Fr. 85 (75cl)
Tignanello (Antinori, Toscane) Sangiovese 80%, Cabernet sauvignon 15%, Cabernet franc 5%.		Fr. 140 (75cl)
Sassicaia (Bolgheri, Toscane) 85% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc		Fr. 250 (75cl)
Solaia IGT (Solaia, Toscana) Sangiovese 20%, Cabernet sauvignon 75%, Cabernet franc 5%.		Fr. 400 (75cl)
Le Crocine cuvée EVA BIO (Crocine, Toscana) Sangiovese 20%, Cabernet sauvignon 75%, Cabernet franc 5%.		Fr. 110 (75cl)
Le Crocine (Crocine, Toscana) 70% Cabernet Franc - 20% Merlot - 10% Cabernet Sauvignon.		Fr. 69 (75cl)
Bastardo DOC – (Preli, Piémont) - Barbera et Nebbiolo		Fr. 65 (75cl)
Tre Volte Monferrato DOC (Preli, Piémont) - Barbera, Nebbiolo et Cabernet Sauvignon		Fr. 65 (75cl)
Le Volte (Tenuta dell'Ornellaia Toscane) - Merlot, Sangiovese et Cabernet Sauvignon	Fr. 54 (75cl)	Fr. 95 (150cl)
Il Pino di Biserno (Bibbona Toscane) - Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot	Fr. 45 (50cl)	Fr. 89 (75cl)
Le Serre Nuove DOC (Tenuta dell'Ornellaia, Toscane) - Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot		Fr. 90 (75cl)
Guidalberto (Tenuta San Guido, Toscane – Bolgheri) - Cabernet Sauvignon et Merlot		Fr. 79 (75cl)
Le Difese IGT (Tenuta San Guido, Toscane) – Cabernet, Sangiovese	Fr. 52 (75cl)	Fr. 95 (150cl)
Gaja Sito Moresco (Langhe, Piémont)– Nebbiolo, Barbera, Merlot		Fr. 95 (75cl)
Marchese Antinori DOCG, Riserva (Toscane)		Fr. 65 (75cl)
Insoglio del Cinghiale IGT (Tenuta di Biserno, Toscane)		Fr. 55 (75cl)

Château Chasse-Spleen (Céline Villars, Moulis) - Cru Bourgeois Exceptionnel – Bordeaux	Fr. 85 (75cl)
Château Talbot (St-Julien, Bordeaux)	Fr. 140 (75cl)
Château Neuf-du-Pape (Roger Perrin) – Grenache, Syrah et Mourvèdre	Fr. 58 (75cl)
Aloxe-Corton (Domaine Maillard, Bourgogne) – Pinot Noir	Fr. 74 (75cl)

Rioja (Marqués de Riscal)	Fr. 55 (75cl)

LES VINS ROSES

Dôle Blanche (Gérald Clavien, Miège)	Fr. 52 (75cl)
Œil de Pedrix (Favre SA, Sion)	Fr. 39 (75cl)

LES VINS DE DESSERT, CHAMPAGNES ET MOUSSEUX

Moët & Chandon Brut (Champagne-France)	Fr. 100 (75cl)
Moët & Chandon Rosé (Champagne-France)	Fr. 160 (75cl)
Prosecco (Valdobbiadene - Veneto)	Fr. 50 (75cl)
Fontana degli Angeli Rosé (Moscato Brachetto – Acqui Terme – Preli)	Fr. 60 (75cl)