



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
Jambon cru San Daniele et Burrata de bufala 	_____	CHF 24.00
Les Courgettes en Allumettes du Farinet 	_____	CHF 18.00
Mille-feuille d'aubergines alla parmigiana - gratin d'aubergine, mozzarella et basilic	_____	CHF 19.00
Potage du jour  	_____	CHF 12.00
Salade verte    	_____ CHF 6.00	CHF 8.00
Salade de saison   	_____ CHF 8.00	CHF 12.00

ENSUITE...

Risotto aux bolets  	_____	CHF 26.00
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 aux courgettes et gambas rouges de Mazara del Vallo 	_____	CHF 28.00

*Nos pâtes sont cuites à la minute.

NOS POISSONS...

Filet de loup de mer grillé ☒ *	CHF 41.00
La Perche Lœ - filets de perche des eaux pures du Lötschberg, servis avec une salade mêlée et au choix pommes allumettes ou pommes vapeur	CHF 39.00
Sole grillée - 500g-600g ☒ ☑ *	CHF 52.00
Sole meunière - 500g-600g*	CHF 54.00

*Nos soles et loups de mer 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), Poulpe (Maroc), Gambas (Italie)

NOS VIANDES...

Ossobuco de veau cremolato et mousseline de pommes de terre au thym citronné	CHF 46.00
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 sauce aux morilles *	CHF 50.00
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

ET POUR TERMINER EN DOUCEUR...

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

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**



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)
Barbaresco 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)
Insglio 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)