

# 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



# POUR COMMENCER

1/2

Carpaccio de bœuf, roquette et Parmigiano Reggiano DOP  \_\_\_\_\_ CHF 24.00

Pressata de poulpe coupée finement sur son lit de roquette et sa sauce méditerranéenne  
(huile d'olive et citron)   \_\_\_\_\_ CHF 22.00

Saumon « Swiss Alpine » mariné au citron et à l'orange   \_\_\_\_\_ CHF 22.00

Jambon Cru San Daniele DOP et mozzarella de Bufala Campana DOP  \_\_\_\_\_ 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


Salade verte    \_\_\_\_\_ CHF 6.00 \_\_\_\_\_ CHF 8.00


Salade de saison    \_\_\_\_\_ CHF 8.00 \_\_\_\_\_ CHF 12.00

Potage de saison    \_\_\_\_\_ CHF 12.00

 met sans gluten

 met végétarien

 met végan

 met sans lactose



# ENSUITE...

1/2

**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 cerise et basilic* \_\_\_\_\_ CHF 18.00

**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

**Les Flambés du Farinet dans la Meule de Parmesan**  
*chaque mois une proposition différente* \_\_\_\_\_ CHF 24.00 \_\_\_\_\_ CHF 32.00

*\*Nos pâtes sont cuites à la minute.*



# NOS POISSONS...

Filet de loup de mer grillé  \* \_\_\_\_\_ CHF41.00

La Perche Lœe 

*filets de perche des eaux pures du massif du Lötschberg,*

*servis avec une salade mêlée et, au choix, frites ou pommes vapeur* \_\_\_\_\_ CHF 39.00

Sole grillée - 500g-600g  \* \_\_\_\_\_ CHF 52.00









Sole meunière - 500g-600g\* \_\_\_\_\_ CHF 54.00

*\*Nos soles, saumons 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), Saumon (Suisse), Sole (Hollande), Loup de mer (Turquie), Poulpe (Maroc), Gambas (Italie) Espadon (Italie)*



# NOS VIANDES...

- Scaloppina de veau au citron \_\_\_\_\_ CHF 43.00
- Escalope de veau à l'Ambrosiana   
*escalope milanaise, roquette et tomates cerise* \_\_\_\_\_ CHF 45.00
- 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 frites et légumes du marché.*

**Provenance de nos viandes : Bœuf (Suisse), Veau (Suisse), Agneau (Irlande/Nouvelle Zélande)**



## 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 frites \_\_\_\_\_ CHF 24.00



# ET POUR TERMINER EN DOUCEUR...

Desserts imaginés et réalisés par l'équipe des Pâtisseries Tailleurs

Crème Brûlée à la Vanille   \_\_\_\_\_ CHF 9.00

Tiramisù "della Nonna" \_\_\_\_\_ CHF 10.00

Finger Otello 

*Biscuit noisette en deux textures, croustillant aux éclats de fèves de cacao, crémeux gianduja et mousse au chocolat noir.* \_\_\_\_\_ CHF 10.00

Tartelette à l'orange

*Tartelette composée d'une ganache au Grand Marnier et d'une crème à l'orange* \_\_\_\_\_ 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



# 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 m<sup>2</sup>). 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.

