

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

Trilogie de poissons marinés  
(saumon aux agrumes, espadon aux épices, anchois en SAOR) _____ CHF 25.00

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

 met sans gluten

 met végétarien

 met végan

 met sans lactose



ENSUITE...

1/2

Spaghetti Sciuè-Sciuè 🍴
spaghetti aux tomates cerise et basilic _____ CHF 18.00

Spaghetti alla Nerano 🍴
aux courgettes _____ CHF 25.00

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

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

Gnocchi palourdes et chanterelles 🍴 _____ CHF 26.00

Risotto aux scampis et lime 🍴 _____ CHF 28.00

Les Flambés du Farinet dans la Meule de Parmesan
avec cognac Courvoisier VSOP
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 *   _____ CHF 41.00

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 louns 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), Palourdes (Italie), Espadon (Italie), Anchois (Italie), Langoustines (Danemark)*



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 herbes fines de la méditerranée _____ CHF 42.00

Hamburger « Farinet »
viande de bœuf, 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 Taillens

Crème Brûlée Citron Vert Vanille  _____ CHF 9.00

Tiramisù "della Nonna" _____ CHF 10.00

Finger Fée Verte 
Sablé sans gluten et sans fruits à coque, coulis de myrtille, glace stracciatella. _____ CHF 10.00

Sacher 2.0
Finger sans gluten, coulis abricot, glace yaourt, amandes concassées caramélisées, éclats d'oranges  _____ 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 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.

