

POUR COMMENCER

1/2

Carpaccio de bœuf, roquette et Parmigiano Reggiano DOP   _____ CHF 24.50

Pressata de poule coupée finement sur son lit de roquette
et sa sauce méditerranéenne  
huile d'olive et citron _____ CHF 23.00

Potage du jour  
Légumes frais de saison _____ CHF 15.00

Jambon cru San Daniele DOP et mozzarella de Bufala Campana DOP  _____ CHF 25.50


Les courgettes en allumettes du Farinet  _____ CHF 19.00


Mille-feuille d'aubergines alla Parmigiana 
gratin d'aubergine, mozzarella et basilic _____ CHF 19.50


Salade verte   _____ CHF 6.50 _____ CHF 8.50


Salade de saison   _____ CHF 8.50 _____ CHF 12.50

**Nos collaborateurs vous donneront volontiers
toutes les informations sur les allergènes contenus dans nos plats**

 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

Scialatielli all'Amalfitana

pâtes faites maison à la tomate, aubergines et scamorza fumée (fromage fumé) _____ CHF 27.00

Ravioli Caprese

ravioli maison fourrés à la ricotta, marjolaine, mozzarella et sauce tomate _____ CHF 27.00

Gnocchi gorgonzola Gran Riserva DOP et truffes noires

_____ CHF 29.00

Risotto aux morilles et homard

_____ CHF 32.00

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 42.00**

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 45.00**

Sole grillée - 500g-600g *   _____ **CHF 54.00**

Sole meunière - 500g-600g * _____ **CHF 56.00**

**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), Sole (Hollande),
Loup de mer (Turquie), Poulpe (Maroc), Homard (Canada)*



NOS VIANDES

Ossobuco de veau à la milanaise

mousseline de pommes de terre _____ CHF 44.00

Escalope de veau à l'Ambrosiana

escalope milanaise, roquette et tomates cerise _____ CHF 49.00

Tagliata de bœuf à l'italienne

roquette et copeaux de Parmigiano Reggiano DOP _____ CHF 45.00

Filet de bœuf au grill*

_____ CHF 50.00

Filet de bœuf et sa sauce au poivre vert*

_____ CHF 52.00

Tartare de bœuf fait minute, coupé au couteau et préparé en live

servi avec salade mêlée, frites et toasts _____ CHF 42.00

Côtelettes d'agneau alla Scottadito*

grillées et parfumées à l'huile d'olive et aux fines herbes méditerranéennes _____ CHF 44.00

Hamburger « Farinet »

viande de bœuf, fromage fumé, tomate et salade verte, frites _____ CHF 26.00

**Nos viandes sont servies avec frites et légumes du marché.*



Provenance de nos viandes : Bœuf (Suisse), Ve0au (Suisse), Agneau (Irlande/Nouvelle Zélande)



NOS PLATS VEGANS

Cassoulet de quinoa et légumes au Curry Madras   _____ CHF 23.00

Emincé de seitan, lait de coco et crème de cacahuètes, riz et légumes de saison  _____ CHF 35.00

Minestrone de fruits   _____ CHF 12.00

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 25.00

ET POUR TERMINER EN DOUCEUR

Desserts imaginés et réalisés par l'équipe des Pâtisseries Taillens

Crème brûlée coco passion

crème brûlée à la noix de coco, coulis passion _____ CHF 10.00

Tiramisù “della Nonna” _____ CHF 11.00

Forêt noire glacée

biscuit chocolat, sorbet griottes avec griottes cuites au sirop, parfait glacé au chocolat noir _____ CHF 10.00

Castagnata

biscuit aux marrons, croustillant aux amandes, cassis, mousse marron au rhum _____ CHF 11.00

Tarte Tatin

pommes caramélisées et cuites « à l'envers », sablé breton, sauce caramel, glace vanille _____ CHF 12.50

Gourmand moi ?

quelques douceurs pour accompagner votre café _____ CHF 12.00

Assortiment de glaces et sorbets maison

La boule _____ CHF 4.00



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.

