

# POUR COMMENCER

## Mille-feuilles d'aubergines à la Pugliese

*gratin d'aubergines, mozzarella et basilic* \_\_\_\_\_ CHF 20.00

## Mi-cuit de bœuf Simmental

*façon roastbeef, mozzarella D.O.P., sauce tonnata, chips de pain fermier* \_\_\_\_\_ CHF 26.00

## Comme une caprese di buffala mais...

*aux trois tomates, mozzarella, olives, croûtons, coulis de tomates jaunes* \_\_\_\_\_ CHF 23.00

## Tataki de thon rouge au pavot noir

*thon mi-cuit, réduction de scarole, mayonnaise au vinaigre balsamique, sauce soja* \_\_\_\_\_ CHF 29.00

# ENSUITE

## Scialatelli all'Amalfitana

*pâtes maison, tomates, aubergines, scamorza (fromage fumé)* \_\_\_\_\_ CHF 27.00

## Tagliatelle aux bolets et pesto alla Genovese

*bolets sautés, chips de bolets* \_\_\_\_\_ CHF 25.00

## Raviolis farcis à la burrata

*tomates cerises, pecorino, pistaches et n'duja (pâté de saucisse piquante calabrese)* \_\_\_\_\_ CHF 26.00

## Calamarata à la Genovese de thon rouge

*pâtes avec confit d'oignons et thon rouge sauté* \_\_\_\_\_ CHF 28.00

## Risotto aux chanterelles

*fondue de fromage de chèvre, à l'ail noir* \_\_\_\_\_ CHF 30.00

# NOS VIANDES

## Filet de bœuf sauce Béarnaise

*légumes de saison, frites* \_\_\_\_\_ CHF 50.00

## Filet de bœuf façon Rossini

*escalope de foie gras, légumes d'hiver, truffe noire, jus de cuisson, frites* \_\_\_\_\_ CHF 53.00

## Entrecôte de bœuf rassis sur l'os

*sauce aux morilles, artichauts croustillants, jardinière d'hiver, frites* \_\_\_\_\_ CHF 57.00

## Escalope de veau panée (façon Milanaise)

*roquette au vinaigre balsamique, tomates cerises, copeaux de parmesan, frites* \_\_\_\_\_ CHF 49.00

# NOS POISSONS

## La perche de Löe

*issue des eaux pures du massif du Lötschberg, accompagnée d'une salade mêlée et de frites* \_\_\_\_\_ CHF 45.00

## Pavé de morue 55°C en cuisson lente

*scarole repassée, écrasé de pommes de terre, sauce vierge* \_\_\_\_\_ CHF 38.00

## Filet de turbot à la méditerranéenne

*Jardinière d'hiver et mousseline de pommes de terre* \_\_\_\_\_ CHF 59.00

# SANS OUBLIER NOS « PETITS

Pour nos petits convives, nous offrons la possibilité de déguster tous nos plats en portion enfant - 20% de réduction sur le prix (jusqu'à 12 ans).

Tous nos plats sont aussi disponibles à l'emporter avec un rabais de 20%.

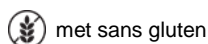
*Provenance de nos viandes : bœuf (Suisse), veau (Suisse), porc (Italie et Suisse), foie gras de canard (France)*

*Provenance de nos poissons : filet de perches (Suisse), thon (Atlantique), crevettes (Atlantique),*

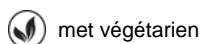
*Morue (Atlantique)*

*Provenance de nos pains : sont produits artisanalement à Crans-Montana (CH)*

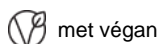
Chère Cliente, cher client, sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers toutes les informations sur les allergènes contenus dans nos plats.



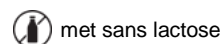
met sans gluten



met végétarien



met végan



met sans lactose



# NOS TARTARES

## Tartare de bœuf fait à la minute (180gr)

*bœuf coupé au couteau,* \_\_\_\_\_ CHF 40.00

## Tartare du Farinet (180gr)

*bœuf coupé au couteau, foie gras, truffe noire, pignons de pins* \_\_\_\_\_ CHF 44.00

## Tartare de crevettes rouges (120gr)

*lime, mangue, huile à la menthe* \_\_\_\_\_ CHF 36.00

## Tartare de saumon (150gr)

*wakame, sésame* \_\_\_\_\_ CHF 34.00

- Sont servis avec du pain toast de la boulangerie Taillens
- Tous nos tartares sont servis avec des pommes de terre crispers

# STREET FOOD GOURMET

## Panuzzo Italien

*jambon cru de Parme D.O.P, tomates, basilic, mozzarella* \_\_\_\_\_ CHF 23.00

## Panuzzo burger

*steak haché de bœuf, salade verte, tomates, sauce cocktail, scamorza, frites* \_\_\_\_\_ CHF 25.00

## Panuzzo Napoli

*porchetta, friarielli, scamorza fumée, salade verte, tomates, sauce verte* \_\_\_\_\_ CHF 24.00

- Tous nos Panuzzo sont servis avec des pommes de terre crispers
- Le Panuzzo est un panini typique napolitain fait avec de la pâte à pizza



# ET POUR TERMINER EN DOUCEUR

Desserts imaginés et réalisés en collaboration avec l'équipe des pâtisseries Taillens

## Dessert de la quinzaine

*selon l'humeur des pâtisseries* \_\_\_\_\_ CHF 11.00

## Tiramisu revisité par le Farinet

*recette traditionnelle, coque de chocolat noir, arrosé avec un espresso torréfié à Crans-Montana* \_\_\_\_\_ CHF 12.00

## Moelleux au chocolat

*crème anglaise à la vanille et glace au chocolat* \_\_\_\_\_ 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 4.00

## A la découverte des saveurs digestives

Savourez la fin de votre repas avec notre sélection exquise de digestifs. Chacun soigneusement choisi pour compléter votre expérience culinaire.

Limoncello 32% CHF 9.00

Amaretto 28% CHF 9.00

Grappa di Barolo 44% CHF 14.00

Grappa di Barbaresco 40% CHF 14.00

Grappa di Moscato 42% CHF 12.00

Genepi d'Anniviers 41% CHF 9.00

Calvados 40% vieille prune CHF 11.00

Et bien plus encore, sur demande

Profitez de ces délices pour prolonger le plaisir. Notre équipe se fera un plaisir de vous conseiller sur d'autres choix raffinés selon vos préférences.

Merci de nous avoir choisis pour votre expérience gastronomique.



# 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.

