

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 au homard et morilles _____ CHF 32.00

NOS VIANDES

Filet de bœuf sauce Béarnaise

légumes de saison, pommes de terre crispers _____ CHF 50.00

Côtelettes d'agneau, beurre café de Paris

friarielli sautés à l'ail, anneaux d'oignons croquants, pommes de terre crispers _____ CHF 48.00

Entrecôte de bœuf rassis sur l'os

sauce aux morilles, artichauts croustillants, jardinière d'hiver, pommes de terre crispers _____ CHF 57.00

Escalope de veau panée (façon Milanaise)

rouquette au vinaigre balsamique, tomates cerises, copeaux de parmesan, pommes de terre crispers _____ CHF 49.00

NOS POISSONS

La perche de Löe

issue des eaux pures du massif du Lötschberg, accompagnée d'une salade mêlée et de pommes de terre crispers _____ CHF 45.00

Filet de dorade royal

écrasé de pommes de terre, sauce vierge _____ CHF 42.00

Pavé de lotte 55°C en cuisson lente

sauce méditerranéenne, mousseline de pommes de terre _____ CHF 44.00

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) par la Boulangerie Tailens

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 de veau (180gr)

veau coupé au couteau, endives caramélisées, buchette de chèvre _____ 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, pommes de terre crispers _____ CHF 25.00

Panuzzo Valaisan

viande séchée, fromage à raclette, cornichons, salade, sauce tartare _____ CHF 25.00

- 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 Tailens

Coupe aux fruits rouges

crème double de Gruyère, glace vanille, meringue _____ CHF 15.00

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

Affogato

glace vanille, espresso, crème Chantilly _____ CHF 9.00

Coupe valaisanne

sorbet à l'abricot, Abricotine Morand 43% _____ CHF 12.00

Assortiment de glaces et sorbets maison

vanille, chocolat, caramel, stracciatella, pistache, citron, abricot, framboise 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 choisi 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 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.

