

# POUR COMMENCER

**Mille-feuilles d'aubergines à la Pugliese**   
*gratin d'aubergines, mozzarella et basilic* \_\_\_\_\_ **CHF 22.00**


**Tagliata de veau mi-cuit**   
*câpres, sauce tonnata, chips de pain fermier* \_\_\_\_\_ **CHF 29.00**

**Cappuccino de burrata D.O.P**   
*burrata fumée, coulis de tomates jaunes et croûtons* \_\_\_\_\_ **CHF 26.00**


**Tuiles de thon rouge**    
*mayonnaise au yuzu, et herbes fraîches* \_\_\_\_\_ **CHF 30.00**

**Tataki de bœuf diamant**   
*enrobé au pavot noir, velouté de fèves et oignons rouges marinés* \_\_\_\_\_ **CHF 28.00**

# ENSUITE

**Scialatelli all'Amalfitana**   
*pâtes maison, tomates, aubergines, scamorza (fromage fumé)* \_\_\_\_\_ **CHF 27.00**

**Tagliatelles aux chanterelles et pesto alla Genovese**    
*chanterelles sautées, pesto de basilic* \_\_\_\_\_ **CHF 28.00**

**Raviolis farcis aux aubergines et scamorza**   
*velouté de courge, chanterelles et mozzarella di buffala* \_\_\_\_\_ **CHF 28.00**

**Paccheri à la Genovese de thon rouge**  
*pâtes avec confit d'oignons et thon rouge sauté* \_\_\_\_\_ **CHF 29.00**

**Risotto à la burrata D.O.P**  
*confit de tomates jaunes, huile au basilic et jambon de magret de canard fumé* \_\_\_\_\_ **CHF 29.00**



# NOS VIANDES

## Filet de bœuf sauce Béarnaise

*légumes d'été, pommes de terre crispers* \_\_\_\_\_ CHF 50.00

## Quasi d'agneau en cuisson lente

*Risotto à la burrata, jus de cuisson, basilic* \_\_\_\_\_ CHF 45.00

## Faux-filet de bœuf grillé aux herbes

*Tomates cerises et copeaux de Parmesan* \_\_\_\_\_ CHF 48.00

## Escalope de veau panée (façon Milanaise)

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

*Tous nos plats sont servis avec des pommes de terre crispers*

# NOS POISSONS

## La perche de Lœe

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

## Brochette de crevettes et seiche grillée

*chapelure aux herbes, salade croquante citronnée et pommes de terre crispers* \_\_\_\_\_ CHF 44.00

## Pavé de saumon grillé au thym

*sauce aigre-douce, écrasé de pommes de terre* \_\_\_\_\_ CHF 42.00

# 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%.

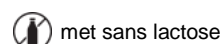
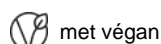
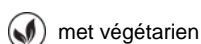
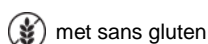
*Provenance de nos viandes : bœuf (Suisse), veau (Suisse), porc (Italie et Suisse), foie gras de canard (France)*

*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 Taillens*

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



# NOS TARTARES

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

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

## Tartare de bœuf italien (180gr)

*bœuf coupé au couteau, tomates et mozzarella di buffala* \_\_\_\_\_ **CHF 42.00**

## Tartare de saumon (150gr)

*poivre rose, fruit de la passion, guacamole à la lime* \_\_\_\_\_ **CHF 36.00**

- *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 burger

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

## Panuzzo Italien

*jambon cru de Parme D.O.P, tomates, basilic, mozzarella di buffala D.O.P* \_\_\_\_\_ **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 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 14.00

## Panna cotta au basilic

*coulis de baies rouges et Spéculoos* \_\_\_\_\_ CHF 14.00

## 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 13.00

## Affogato

*glace vanille, espresso, crème Chantilly* \_\_\_\_\_ CHF 9.00

## Coupe valaisanne

*sorbet à l'abricot, Abricotine Morand 43%* \_\_\_\_\_ CHF 13.00

## Assortiment de glaces et sorbets maison

*vanille, chocolat, caramel, straciatella, 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 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.

