

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.

 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 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, stracciatella, pistache, citron, abricot, framboise la boule _____ CHF 4.00

Shot de crème glacée de café

Spéculoos, meringues _____ CHF 5.20

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.

