

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**

Filet de faisán, escalope de foie gras poêlé 
oignons rouges confits, sorbet à la myrtille _____ **CHF 30.00**

Carpaccio de cerf 
vinaigrette à la grenade et chanterelles marinées _____ **CHF 28.00**

Noix de Saint-Jacques poêlées 
Mousseline de panais, huile au basilic, chips de pain fermier _____ **CHF 32.00**

ENSUITE

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

Tagliatelles carbonara
chips de guanciale croquant _____ **CHF 28.00**

Raviolis farcis Cacio et pepe 
Cèpes, sauge et copeaux de Parmesan _____ **CHF 29.00**

Paccheri à l'encre de seiche
Bisque de homard, julienne de calamar mariné au lime _____ **CHF 30.00**

Risotto Parmesan, osso bucco de cerf
Cremolade au citron, huile au basilic _____ **CHF 39.00**



NOS VIANDES

Filet de bœuf sauce Béarnaise

légumes d'automne, pommes de terre crispers _____ CHF 50.00

Selle de chevreuil, sauce grand veneur

confiture d'airelles, garniture chasse _____ *min. 2 personnes* _____ CHF 50.00 / pers.

Tournedos de cerf aux morilles

garniture chasse _____ CHF 48.00

Escalope de veau panée (façon Milanaise)

roquette au vinaigre balsamique, tomates cerises, copeaux de parmesan, pommes de terre Crispers _____ CHF 49.00

- *Tous nos plats sont servis avec des pommes de terre crispers*
- *Tous nos plats de chasse sont servis avec velouté de courge, choux rouges, choux de Bruxelles, poires, châtaignes, spätzle*

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

Tentacules de poulpe rôties

Mousseline de pommes de terre, croustillant d'artichaut _____ CHF 42.00

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 et Autriche), cerf, (Nouvelle Zélande et Espagne), chevreuil, (Nouvelle Zélande), foie gras de canard (France), faisan (Belgique), porc, (Italie)

Provenance de nos poissons : filet de perches (Suisse), poulpe (Maroc), Saint-Jacques (Japon)

Saumon (Norvège)

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 végétarien

 met sans lactose



NOS TARTARES

Tartare de bœuf fait à la minute (180gr)

bœuf coupé au couteau, _____ CHF 40.00

Tartare de chevreuil (180gr)

Olives noires, œuf parfait, huile à la truffe, pignons de pin _____ CHF 44.00

Tartare de saumon (150gr)

Wakame et sésame _____ 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 gibier

Steak haché de cerf, salade verte, tomates, moutarde et oignons confits _____ 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

Moelleux au chocolat

glace vanille _____ 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

Tarte Tatin

pommes caramélisées et cuites « à l'envers », sablé breton, sauce caramel, glace vanille _____ CHF 13.00

Gourmand moi ?

quelques douceurs pour accompagner votre café _____ CHF 13.00

Tartelette aux baies des bois _____ CHF 14.00

Affogato

glace vanille, espresso, crème Chantilly _____ CHF 9.00

Coupe valaisanne

sorbet à l'abricot, Abricotine Morand 43% _____ CHF 13.00

Sgropino rose

sorbet aux framboises, Vodka & Prosecco _____ CHF 12.00

Assortiment de glaces et sorbets maison

vanille, chocolat, caramel, straciatella, pistache, citron, abricot, framboise la boule _____ CHF 4.00

NOS DIGESTIFS

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.

