

# POUR COMMENCER

Mille-feuille d'aubergines gratinées  \_\_\_\_\_ CHF 23

Os à moelle rôti au four  
*choux rouge et confit d'échalotes* \_\_\_\_\_ CHF 24

Œuf parfait 63°C   
*déclinaison d'asperges, sauce hollandaise, croquant de kataifi* \_\_\_\_\_ CHF 25

Mi cuit de bœuf   
*artichauts en deux texture, sauce aioli* \_\_\_\_\_ CHF 28

Carpaccio de thon rouge    
*salade d'asperges croquantes, oignons rouge marinés, mayonnaise au safran* \_\_\_\_\_ CHF 30

# ENSUITE

Scialatelli all'Amalfitana   
*pâtes maison, tomates, aubergines, scamorza (fromage fumé)* \_\_\_\_\_ CHF 27

Raviolis farcis à la burrata   
*beurre, sauge, croustillant de pain aux arachides* \_\_\_\_\_ CHF 27

Gnocchi de pommes de terre  
*coulis d'asperges, encre de seiche, julienne de calamars au lime* \_\_\_\_\_ CHF 29

Tagliatelle aux cèpes et pesto genovese  \_\_\_\_\_ CHF 29

Tonnarelli all'amatriciana  
*Sauce tomate, oignons, guanciale fumé* \_\_\_\_\_ CHF 29

Dans la meule de Pecorino  
Tagliolini alla nerano   
*courgettes, Pecorino, poivre et basilic* \_\_\_\_\_ CHF 32



# LA VIANDE

## Braisé de bœuf en cuisson lente

*jus cuisson, écrasé de pommes de terre et légumes* \_\_\_\_\_ CHF 42

## Carré de veau (250g) sauce aux morilles

*Légumes et pommes de terre crispers* \_\_\_\_\_ CHF 57

## Carré d'agneau Irlandais en cuisson lente, en croute de pistaches

*jus de cuisson, légumes et pommes de terre crispers* \_\_\_\_\_ CHF 48

## Escalope de veau panée (façon Milanaise)

*roquette au vinaigre balsamique, tomates cerises, copeaux de parmesan, pommes de terre crispers* \_\_\_\_\_ CHF 49

## Filet de bœuf sauce Béarnaise

*légumes de printemps, pommes de terre crispers* \_\_\_\_\_ CHF 50

Tous nos plats sont servis avec des pommes de terre crispers

# LE POISSON

## 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

## Ballotine de sole farcie aux épinards façon mugnaia

*asperges sautées au beurre salé* \_\_\_\_\_ CHF 42

## Pavé de morue dessalée

*réduction de laurier, écrasé de carottes, asperges vertes sautées* \_\_\_\_\_ CHF 39



# NOS CLINS D'ŒIL

## Panuzzo burger (Panini napolitain typique sur une base de pâte à pizza)

*steak haché de bœuf, salade verte, tomates, sauce cocktail, scamorza* \_\_\_\_\_ **CHF 25**

## Tartare de saumon (150gr)

*mariné au lime, wakame et sésame torréfié* \_\_\_\_\_ **CHF 28**

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

*bœuf coupé au couteau,* \_\_\_\_\_ **CHF 38**

*-Nos Panuzzo sont servis avec des pommes de terre crispers*

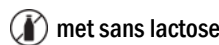
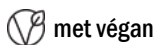
*-Nos tartares sont servis avec du pain toast de la boulangerie TailLens et avec de pommes de terre crispers*

## SANS OUBLIER NOS « PETITS »

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

**Chère Cliente, Cher Client,**

Sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers toutes les informations sur les allergènes contenus dans nos plats.



**Provenance de nos viandes :** bœuf (Suisse), veau (Suisse et Autriche), agneau, (Irlande), foie gras de canard (Belgique, Hongrie)

**Provenance de nos poissons :** filet de perches (Suisse), Saint-Pierre (Océan Pacifique), Thon (Japon), Saumon (Norvège),  
Œufs de saumon (Norvège), Daurade (France), Sériole (Japon), Crustacés (France)

**Nos pains** sont produits artisanalement à Crans-Montana (CH) par la Boulangerie TailLens.



# ET POUR TERMINER EN DOUCEUR

Desserts imaginés et réalisés en collaboration avec l'équipe des pâtissiers Tailleus

**Baba au Rhum** \_\_\_\_\_ **CHF 13**

**Moelleux au chocolat**  
*glace vanille* \_\_\_\_\_ **CHF 15**

**Tarte Tatin**  
*pommes caramélisées et cuites « à l'envers », sablé breton, sauce caramel, glace vanille* \_\_\_\_\_ **CHF 13**

**Gourmand moi ?**  
*quelques douceurs pour accompagner votre café* \_\_\_\_\_ **CHF 16**

**Pastiera Napolitaine**  
*Tarte à la Ricotta, fruits confits et grains de blé, glace caramel* \_\_\_\_\_ **CHF 14**

**Affogato**  
*glace vanille, espresso, crème Chantilly* \_\_\_\_\_ **CHF 9**

**Coupe valaisanne**  
*sorbet à l'abricot, Abricotine Morand 43%* \_\_\_\_\_ **CHF 13**

**Assortiment de glaces et sorbets maison**  
*vanille, chocolat, caramel, straciatella, pistache, citron, abricot, framboise*      *la boule* \_\_\_\_\_ **CHF 4**

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



# NOS DIGESTIFS

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

<b>Limoncello 32%</b>	<b>CHF 9</b>
<b>Amaro Del Capo 35%</b>	<b>CHF 10</b>
<b>Grappa di Barolo 44%</b>	<b>CHF 16</b>
<b>Grappa di Barolo Stravecchia 40%</b>	<b>CHF 16</b>
<b>Grappa di Moscato Invecchiata 42%</b>	<b>CHF 14</b>
<b>Genepi d'Anniviers 41%</b>	<b>CHF 12</b>
<b>Calvados AOC 40%</b>	<b>CHF 14</b>
<b>Vieille Prune VSOP 41%</b>	<b>CHF 14</b>

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.

