

# POUR COMMENCER

Mille-feuille d'aubergines gratinées  \_\_\_\_\_ CHF 24

Cœur de mozzarella di buffala fumée   
*gaspacho andalou, huile au basilic, chips de pain fermier* \_\_\_\_\_ CHF 28

Panna cotta de melon de Cavaillon  
*mozzarella di buffala fumée, chips de jambon de Parme D.O.P* \_\_\_\_\_ CHF 29

Bocal de saumon façon ceviche  
*wakame, chips de tortillas, pommes de terre Crispers* \_\_\_\_\_ CHF 30

Mi cuit de veau    
*sauce tonnata, salade d'haricots verts, oignons rouges et pignons de pins* \_\_\_\_\_ CHF 29

# ENSUITE

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

Tagliolini sautés aux chanterelles et pesto de basilic   \_\_\_\_\_ CHF 29

Calamarata alla genovese de thon rouge  \_\_\_\_\_ CHF 30

Ravioli farcis à la burrata   
beurre, sauge, croustillant de pain aux arachides et copeaux de Parmesan \_\_\_\_\_ CHF 29

Risotto aux morilles et velouté de petits pois   
*ail noir et mozzarella di buffala* \_\_\_\_\_ CHF 32

Dans la meule de Pecorino  
Tagliolini cacio et pepe  \_\_\_\_\_ CHF 32



# LA VIANDE

## Quasi d'agneau en cuisson lente

*mousseline de pommes de terre, légumes, jus de cuisson* \_\_\_\_\_ CHF 39

## Ribs de veau grillés aux herbes du St-Bernard

*sauce barbecue, pommes de terre Crispers, petite salade* \_\_\_\_\_ CHF 45

## Escalope de veau panée (façon Milanaise)

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

## Carré de veau (300g) sauce aux morilles

*panaché de légumes et pommes de terre crispers* \_\_\_\_\_ CHF 59

## Tagliata de bœuf grillée aux herbes

*Roquette au vinaigre balsamique, tomates cerises, cornichon et copeaux de Parmesan* \_\_\_\_\_ CHF 48

## Filet de bœuf sauce Béarnaise

*légumes de saison, pommes de terre crispers* \_\_\_\_\_ CHF 52

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

## Pavé de saumon grillé aux herbes

*sauce vierge et mousseline de pommes de terre* \_\_\_\_\_ CHF 39

## Tataki de thon rouge au pavot noir

*tagliatelles de légumes marinées au miel, mayonnaise au wasabi* \_\_\_\_\_ CHF 45



# 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 crevettes rouges de Mazara del vallo (160gr)

*essence au mojito, mix de pousses, pommes de terre Crispers* \_\_\_\_\_ **CHF 39**

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

*bœuf coupé au couteau, petite salade mêlée, pommes de terre Crispers* \_\_\_\_\_ **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 des 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.

 met sans gluten

 met végétarien

 met végan

 met sans lactose

**Provenance de nos viandes :** bœuf (Suisse), veau (Suisse et Autriche), agneau, (Irlande),

**Provenance de nos poissons :** filet de perches (Suisse), crevettes (Sicile), thon (Japon), saumon (Norvège)

**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 Taillens

## Tarte Tatin

*pommes caramélisées et cuites « à l'envers », sablé breton, sauce caramel, glace vanille* \_\_\_\_\_ **CHF 14**

## Gourmand moi ?

*quelques douceurs pour accompagner votre café* \_\_\_\_\_ **CHF 16**

## Tiramisu maison

*biscuits de Savoie arrosés au café, crème au mascarpone et cacao en poudre* \_\_\_\_\_ **CHF 15**

## Cheese cake à la mangue

*biscuits Spéculoos, mousse de Philadelphia, sauce à la mangue* \_\_\_\_\_ **CHF 16**

## Tartelette au citron meringuée

*Crème au citron, meringue à l'italienne* \_\_\_\_\_ **CHF 15**

**Profiteroles à la glace vanille** \_\_\_\_\_ **CHF 16**

## 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, stracciatella, 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>Limuncello 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.

