

POUR COMMENCER

Mille-feuille d'aubergines gratinées  _____ CHF 26

Salade de choux rouges marinés au vinaigre de pomme 
marrons caramélisés, cromesquis de fromage de chèvre chaud _____ CHF 25

Carpaccio de viande séchée de cerf 
roquette au balsamique, pruneaux et copeaux de Parmesan _____ CHF 29

Cassolette de champignons sautés à l'ail
lardons et œuf de caille _____ CHF 30

Roastbeef  
salade de doucette, raisins, vinaigrette à la grenade _____ CHF 30

ENSUITE

Scialatelli all'Amalfitana 
pâtes maison, tomates, aubergines, scamorza (fromage fumé) _____ CHF 29

Calamarata de bœuf " alla Genovese "  _____ CHF 30

Tagliatelle sautées aux champignons des bois  _____ CHF 29

Gnocchi de pommes de terre
gorgonzola, chair à saucisse et poires _____ CHF 30

Risotto aux morilles et velouté de courge  
œuf de caille et ail noir _____ CHF 32

Dans la meule de Pecorino
Tagliolini cacio et pepe  _____ CHF 33



LA VIANDE

Ribs de veau grillés aux herbes du St-Bernard 
sauce barbecue, pommes de terre Crispers, petite salade mêlée _____ **CHF 45**

Escalope de veau panée (façon Milanaise)
roquette au vinaigre balsamique, tomates cerises, copeaux de Parmesan, pommes de terre crispers _____ **CHF 49**

Tagliata de bœuf (200g) grillée aux herbes 
champignons sautés, copeaux de Parmesan _____ **CHF 49**

Filet de bœuf aux morilles 
légumes d'automne, pommes de terre crispers _____ **CHF 54**

Cuisse de canard confite 
jus de cuisson, mousseline courge au curcuma, braisé de choux rouges _____ **CHF 42**

Civet de chevreuil Grand Veneur
choux rouges confits, châtaignes, poires, choux de Bruxelles, spätzle maison _____ **CHF 42**

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 40**

Filet de Saint Pierre au four
sauce safran, velouté de topinambour, brunoise de courge au thym _____ **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 fumée _____ CHF 26

Tartare de saumon (170gr)

wakame, sésame _____ CHF 38

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 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.



met sans gluten



met végétarien



met végan



met sans lactose

Provenance de nos viandes : Bœuf (Suisse), Veau (Suisse et Autriche), Cerf (Autriche), Chevreuil (Hongrie et Pologne), Sanglier (Autriche)
Chair à saucisse (Italie), Œufs de caille (France), Canard (France)

Provenance de nos poissons : Filet de perches (Suisse), Saint-Pierre (Pacifique), 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 pâtisseries 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 aux châtaignes _____ 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.

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

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.

