

POUR COMMENCER

🍷 **Mille-feuille d'aubergines gratinées** _____ CHF 26

Foie gras au torchon mariné à l'Armagnac

fleur de sel, confiture d'échalottes, chutney à la mangue, chips de pain de campagne _____ CHF 30

🍷 **Thon rouge cru, mariné au citron vert**

haricots blancs à la ciboulette, oignons rouges en infusion de vinaigre de pomme _____ CHF 32

🍷 **Cœurs d'artichauts croquants**

mousseline de pommes de terre, crémeux au Pecorino, chips de riz _____ CHF 27

🍷 **Cromesquis de bufflonne**

doucette, oranges et tomates grillées aux herbes du Saint-Bernard _____ CHF 28

ENSUITE

🍷 **Scialatelli all'Amalfitana**

pâtes maison, tomates, aubergines, scamorza (fromage fumé) _____ CHF 29

Ravioli allo stracotto de bœuf

beurre, sauge, croustillant de pain aux arachides, copeaux de Parmesan _____ CHF 29

Tagliolini verdi

fondue au Pecorino, oeuf parfait 63°C, chips de guanciale _____ CHF 28

🍷 **Gnocchi de pommes de terre au pesto de basilic**

stracciatella de bufflonne et tomates séchées _____ CHF 26

Tagliatelle aux morilles

réduction de bœuf et baies de genièvre _____ CHF 32

Tortellini dans son bouillon de poulet



brunoise de légumes _____ CHF 24

🍷 **Dans la meule de Pecorino**

Tagliolini cacio et pepe _____ CHF 32






LA VIANDE

-  **Filet de bœuf Rossini, foie gras et truffes noires**
légumes d'hiver, pommes de terre crispers _____ **CHF 56**
- 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**
concassé de tomates à la ciboulette, copeaux de Parmesan, pommes de terre crispers _____ **CHF 49**
- Quasi d'agneau en cuisson lente**
jus de cuisson, écrasé de pommes de terre _____ **CHF 40**
- Boulette de bœuf à la méditerranéenne**
tagliatelles sautées à la ciboulette _____ **CHF 38**

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 46**
-  **Pavé de saumon grillé aux herbes**
sauce vierge et mousseline de pommes de terre _____ **CHF 40**
-  **Tataki de thon rouge (130g) au pavot noir**
croûte au pavot noir, mayonnaise à la betterave, chips de pain fermier _____ **CHF 32**



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 (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 végétarien



met sans lactose

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

foie gras (France), porc (Italie)

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 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

Moelleux au chocolat

boule de glace vanille _____ CHF 16

Tarte du jour _____ CHF 9

Tarte du jour avec boule de glace _____ CHF 12

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.

