

## NOS INDÉMODABLES

Salade verte \_\_\_\_\_ CHF 9

Salade mêlée \_\_\_\_\_ CHF 13

☑ Pâtes sauce tomate \_\_\_\_\_ CHF 18 \_\_\_\_\_ CHF 22

Enfants

Plat

☑ Pâtes pesto Genovese \_\_\_\_\_ CHF 18 \_\_\_\_\_ CHF 22

Pâtes sauce Bolognaise \_\_\_\_\_ CHF 20 \_\_\_\_\_ CHF 24

## NOS CLASSIQUES ITALIENS

☑ Tagliatelle bolognaise  
*pâtes fraîches* \_\_\_\_\_ CHF 28

☑☑ Gnocchi pesto  
*gnocchi frais* \_\_\_\_\_ CHF 28

## 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 28

☑ Tartare de bœuf, fait minute (180gr)  
*bœuf coupé au couteau, petite salade mêlée* \_\_\_\_\_ CHF 39

-Notre Panuzzo est servi avec des pommes de terre crispers

-Notre tartare est servi avec du pain toast de la boulangerie Tailens et avec des pommes de terre crispers

## A PARTAGER AUTOUR D'UN VERRE

Tapas à l'italienne

*jambon de Parme, mozzarella di buffala,  
roquette et copeaux de Parmesan avec  
chips de pain fermier* \_\_\_\_\_

CHF 29

Planchette de salaisons

*jambon de Parme, viande séchée*

*lard sec, saucisse à l'ail, Burrata D.O.P* \_\_\_\_\_ CHF 36



## POUR COMMENCER

- 🍴 Mille-feuille d'aubergines gratinées \_\_\_\_\_ CHF 26
- 🍴 Cassolette de champignons de saison  
*croûtons à l'ail* \_\_\_\_\_ CHF 32
- 🍴 Cœur d'artichaut croustillant  
*mousseline de pommes de terre, sauce béarnaise* \_\_\_\_\_ CHF 29
- 🍴 Gravelax de saumon  
*caviar d'aubergines, mayonnaise au concombre* \_\_\_\_\_ CHF 32
- 🍴 Burrata D.O.P  
*légumes grillés, marinés à la menthe, chips de pain* \_\_\_\_\_ CHF 30

## ENSUITE

- 🍴 Scialatelli all'Amalfitana  
*pâtes maison, tomates, aubergines, scamorza (fromage fumé)* \_\_\_\_\_ CHF 29
- 🍴 Tagliatelle aux cèpes et pesto de basilic \_\_\_\_\_ CHF 32
- 🍴 Paccheri di Gragnano à la Genovese de thon rouge \_\_\_\_\_ CHF 34
- 🍴 Ravioli fourrés à la burrata  
*beurre, sauge et amandes torréfiées* \_\_\_\_\_ CHF 30
- Gnocchi de pommes de terre au saumon fumé  
*aneth et courgettes sautées* \_\_\_\_\_ CHF 32
- 🍴 Dans la meule de Pecorino  
Tagliolini cacio et pepe \_\_\_\_\_ CHF 32



## LA VIANDE

Filet de bœuf grillé aux herbes et sauce béarnaise  
*panaché de légumes, pommes de terre crispers* \_\_\_\_\_ CHF 54

🍴 Côtelettes d'agneau à la plancha  
*sauce chimichuri, légumes de saison, pommes de terre crispers* \_\_\_\_\_ CHF 52

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

Tagliata de bœuf au romarin  
*champignons de saison sautés, panaché de légumes, frites* \_\_\_\_\_ CHF 50

## 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 50

Tataki de thon rouge  
*marinade à la sauce soja, pavot noir, salade de concombre* \_\_\_\_\_ CHF 48

🍴 Filet de daurade royale grillée aux herbes  
*sauce vierge, écrasé de pommes de terre* \_\_\_\_\_ CHF 44

## SANS OUBLIER NOS « PETITS »

Pour nos jeunes convives, nous offrons la possibilité de déguster tous nos plats en portion enfant, avec une réduction de 10% 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)  
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.



# SUGGESTIONS DU MOMENT

Par Massimo Conte, Chef de cuisine et sa brigade

🌿 Tartare de thon rouge  
*mariné au lime, wakame, pavot noir, chips de pain* \_\_\_\_\_ CHF 42

🌿 Risotto aux cèpes et velouté de courge \_\_\_\_\_ CHF 32

Filet de bœuf aux champignons de saison  
*panaché de légumes, pommes de terre crispers* \_\_\_\_\_ CHF 56

# NOTRE FLAMBÉ DU MOMENT

👤🌿 Dans la meule de Parmesan

*Rigatoni à l'Amatriciana (sauce tomate, guanciale fumé, poivre noir)*

Entrée \_\_\_\_\_ CHF 28

Plat \_\_\_\_\_ CHF 34

Nous vous rappelons que tous nos plats sont disponibles à l'emporter avec un rabais de 10%

Wir möchten Sie daran erinnern, dass alle unsere Gerichte zum Mitnehmen erhältlich sind – mit 10% Rabatt.

Please note that all our dishes are available to take away with a 10% discount



# 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

*avec boule de glace* \_\_\_\_\_ CHF 12

## Affogato

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

## Coupe Farinet

*glace à la pistache, crème de café glacé, crème Chantilly, Speculoos* \_\_\_\_\_ CHF 13

## Coupe valaisanne

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

## Sgroppino au Limoncello

*sorbet citron, Limoncello et Prosecco* \_\_\_\_\_ CHF 14

## 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 10%.



# 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> 4cl
<b>Amaro Del Capo 35%</b> _____	<b>CHF 10</b> 4cl
<b>Liqueur de réglisse 25%</b> _____	<b>CHF 10</b> 4cl
<b>Grappa di Barolo La Nobile en barrique 40%</b> _____	<b>CHF 16</b> 4cl
<b>Grappa di Moscato L'Armonia en barrique 42%</b> _____	<b>CHF 14</b> 4cl
<b>Genepi d'Anniviers 41%</b> _____	<b>CHF 12</b> 4cl
<b>Calvados AOC 40%</b> _____	<b>CHF 14</b> 4cl
<b>Vieille Prune VSOP 41%</b> _____	<b>CHF 14</b> 4cl
<b>Williamine Morand 43%</b> _____	<b>CHF 10</b> 4cl
<b>Abricotine Morand 43%</b> _____	<b>CHF 10</b> 4cl

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.

