

NOS INDÉMODABLES

Salade verte _____ CHF 9

Salade mêlée _____ CHF 13

🍴 Pâtes sauce tomate _____ Enfants CHF 18 _____ Plat CHF 22

🍴 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 Taillens 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 pâtissiers Taillens

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.

Limoncello 32% _____	CHF 9	4cl
Amaro Del Capo 35% _____	CHF 10	4cl
Liqueur de réglisse 25% _____	CHF 10	4cl
Grappa di Barolo La Nobile en barrique 40% _____	CHF 16	4cl
Grappa di Moscato L'Armonia en barrique 42% _____	CHF 14	4cl
Genepi d'Anniviers 41% _____	CHF 12	4cl
Calvados AOC 40% _____	CHF 14	4cl
Vieille Prune VSOP 41% _____	CHF 14	4cl
Williamine Morand 43% _____	CHF 10	4cl
Abricotine Morand 43% _____	CHF 10	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 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.

