

Carte du 14 au 17 novembre 2023 le midi uniquement.

Inclus dans le prix de nos plats du midi une **salade** ou une **soupe** en entrée.

Nos plats de la semaine

- Tarte aux légumes anciens (topinambour, panais, céleris, betterave et carotte) accompagnée de sa salade gourmande. 20
 - Polenta onctueuse aux champignons, épinards et grana padano. 21
 - Spare Ribs de porc / risotto au basilic / courgettes / sauce Barbecue. 24
 - Lieu noir / fondue de poireaux / riz rouge / beurre blanc aux amandes. 23
- Dessert maison de la semaine**
- Crêpe / caramel beurre salée / chantilly / amandes effilées. 8

Nos classiques de la Ferme

CHF

- Chèvre chaud de Grimisuat au miel de romarin poivré sur sa salade gourmande 18 / 27
- **Roastbeef artisanal** accompagné de frites maison et salade, sauce tartare. 27
- **Burger Automnal** : Bœuf CH, pomme rôtie, choux rouge confit, jambon de sanglier, fromage Aletsch, roquette et ketchup de dattes maison.
Accompagné de frites maison et sauce tartare. 32

Nos Tartares (coupés au couteau, accompagnés de frites maison et pain artisanal grillé)

Petit/Grand/XXL

- **Tartare de la Ferme** : Rumsteak de bœuf et son assaisonnement maison 30 / 38 / 48
- **Tartare du chasseur** : Rumsteack de bœuf, viande séchée de cerf, jambon de sanglier, confiture d'airelles, marrons glacés et assaisonnement maison 32 / 40 / 50

Sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.

Les provenances viandes et poissons sont indiquées sur l'ardoise au bar.

Les prix indiqués sont en Francs Suisse

