
RESTAURANT FERME-ASILE

LA GRANDE CARTE (soir et week-end uniquement)

POUR COMMENCER

- Salade fraîcheur 10 / 16
- Terrine de foie gras maison parfumée à la petite arvine accompagnée de son chutney mangue épicée et son pain artisanal au muesli et cranberries. 24
- Mille-feuilles de betteraves rouges et mousse de chèvre aux noisettes, salade rampon et baguettes à l'ail. 18
- Carpaccio de bœuf à la feta, pesto de roquette, brisures de noix, pickles d'oignon rouge et sauce soja miel à la moutarde à l'ancienne. 21/29
- Œuf soufflé au grana padano sur sa poêlée d'épinards, crème de lardon et croustillant de bacon. 15

ENTRE TERRE ET MER

- Filet de bœuf accompagné de ses légumes d'hiver, pommes de terre Duchesse aux tomates séchées et olives Taggiasche, crème au poivre sauvage de Madagascar. 47
- Quasi de veau « *basse température* » servi avec son croustillant de lard fumé, risotto onctueux au basilic, tomates séchées et tuile de Grana Padano. 46
- Ballottine de volaille fermière aux morilles accompagnée de son risotto au basilic, courgettes grillées et tuile de grana padano. 34
- Magret de canard à l'orange accompagné de son chou-fleur rôti au thym, pommes de terre boulangère au magret fumé et carotte fane. 35
- Cœur de cabillaud enroulé de lard fumé accompagné de sa poêlée de côtes de bettes au beurre, crème de bacon et quinoa bi-couleur. 37

LE BURGER DU MOMENT

- Burger l'Espagnol : Bœuf CH, chorizo, fromage Manchego, poivrons rouges rôtis, oignons ring, sauce bravas maison et roquette. Accompagné de frites maison et sauce tartare. 30

RISOTTO ET PATE

- Risotto à la crème de betterave rouge, fondue de roquefort, cerneaux de noix et poire pochée aux épices. 26
- Garganelli Romagnoli (penne artisanal) aux légumes méditerranéens grillés, crème aux herbes de Provence et copeaux de grana padano. 22



RESTAURANT FERME-ASILE

LA GRANDE CARTE (soir et week-end uniquement)

TARTARES

Coupés au couteau, accompagnés de frites maison et pain grillé.	Petit/Plat/XXL
— <u>De la Ferme</u> : Rumsteak de bœuf et son assaisonnement maison.	30 / 38 / 48
— <u>Gourmet</u> : Rumsteak de bœuf, roquette et terrine de foie gras maison.	32 / 40 / 50
— <u>Asiatique</u> : Rumsteack de bœuf, wakame, sésame, gingembre, coriandre, et son assaisonnement maison	30 / 40 / 50
— <u>Végétarien à l'asiatique</u> : Tofu, wakamé, gingembre, poivrons, sésame, noix de cajou, ail, curry rouge, sauce soja, tomate et assaisonnements.	29 / 45

LE COIN DES ENFANTS

— <u>Cheeseburger</u> : Steak haché maison de bœuf 120 grs / Fromage Aletsch grand cru / tomate / salade / ketchup et frites maison	20
— Steak haché maison de bœuf 120 grs / frites maison / légumes	15
— Poisson du moment / frites maison / légumes	15
— Pâte au beurre ou sauce tomate	12
— Chicken Nuggets 5 pièces / frites maison / légumes	15

FROMAGES

— Ardoise de nos 3 fromages du moment, fruits secs et son condiment miel.	13
---	----

DESSERTS MAISON

— Fondant au chocolat noir au cœur caramel beurre salé et sa glace artisanale Amarena (15 minutes de cuisson).	15
— La palette du chef (variation surprise de nos différents desserts).	18
— Café gourmand, expresso mousseux et ses douceurs.	14
— Crème brûlée popcorn caramel	14

Damien Gourdon & Romain Robreteau

Prix indiqués en CHF

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

Provenance des viandes et poissons :

Bœuf CH/DE ; Veau CH ; Foie Gras FR ; Agneau NL ; Daurade Corse ; Canard FR ; Caille FR ; Porc CH



FERME-ASILE

RESTAURANT
FERME-ASILE.CH

PROMENADE DES PÊCHEURS 10
1950 SION

+41 27 203 40 98
RESTAURANT@FERME-ASILE.CH