
RESTAURANT FERME-ASILE

CARTE DU 20 au 22 MARS 2024 (midi uniquement)

NOS PLATS DE LA SEMAINE

Inclus dans le prix de nos plats : une salade ou une soupe en entrée

- Saladine de la mer (saumon et truite fumée, oignons rings, crème de raifort). 24
- Polenta onctueuse au beurre d'ail des ours de Vionnaz et julienne de viande séchée. 22
- Suprême de pintade sur sa mousseline de carotte et gratin dauphinois. 24
- Filet de saumon sur ses asperges vertes, riz pilaf et sauce hollandaise maison. 25

Dessert de la semaine

- Cake au citron maison et sorbet citron vert 8

NOS CLASSIQUES DE LA FERME

- Chèvre chaud de Grimisuat au miel de romarin poivré sur sa salade gourmande. 18 / 27
- 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
- Garganelli Romagnoli (penne artisanal) aux légumes méditerranéens grillés, crème aux herbes de Provence et copeaux de grana padano / pecorino 23
- **Roastbeef artisanal** accompagné de frites et salade, sauce tartare maison. 27
- Burger « au saveur d'Italie » : Bœuf CH, jambon de Parme, scarmoza fumé, pesto de basilic, aubergines grillées, oignons rouges et roquette. Accompagné de frites et sauce tartare. 31

NOS TARTARES

Coupés au couteau, accompagnés de frites et pain artisanal grillé Petit/Grand/XXL

- **Tartare de la Ferme** : Rumsteak de bœuf et son assaisonnement maison. 30 / 38 / 48
- **Tartare Gourmet** : Rumsteak de bœuf, terrine de foie gras, roquette et son assaisonnement maison. 32 / 40 / 50

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.

Les provenance des viandes et poissons sont indiquées sur l'ardoise au bar



FERME-ASILE

RESTAURANT
FERME-ASILE.CH

PROMENADE DES PÊCHEURS 10
1950 SION

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