

---

# RESTAURANT FERME-ASILE

---

## CARTE DU 16 au 19 AVRIL 2024 (midi uniquement)

---

### NOS PLATS DE LA SEMAINE

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

- Tarte tiède aux légumes anciens et sa saladine gourmande 22
- Polenta onctueuse gratinée au grana padano / dés de tomates / beurre de sauge. 21
- Quasi d'agneau « basse température » / haricots verts / gratin dauphinois / jus au thym. 25
- Filet de lotte poêlé / haricots verts / riz long au beurre / crème moutarde. 25

### Dessert de la semaine

- Pana cotta à la vanille et compotée de fraises 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. 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