
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
- Chèvre chaud de Grimisuat au miel de romarin poivré sur sa salade gourmande. 18 / 27
- 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
- Tataki de saumon « label rouge » au soja et duo de graines de sésames légèrement relevé au wasabi, wakame et coriandre fraîche. 21 / 29
- Œuf mollet croustillant sur sa mousseline de topinambour, poêlée d'asperges vertes et espuma aux morilles. 18

ENTRE TERRE ET MER

- Filet de bœuf sur ses asperges vertes, galet de pommes de terre à l'ail des ours de Vionnaz, tuile de Serrano et sauce morilles. 48
- Quasi de veau « *basse température* » servi avec son croustillant de lard fumé, risotto onctueux au basilic, tomates séchées et tuile de Grana Padano. 46
- Rack d'agneau en croute d'herbe accompagnée de ses pommes de terre Duchesse aux tomates séchées et olives Taggiasche et sa fine ratatouille maison. 42
- Magret de canard sur sa mousseline de carottes au romarin, pommes de terre grenaille et poivrons rouges rôtis. 38
- Pavé d'omble chevalier accompagné de sa poêlée de côtes de bettes au beurre, crème d'ail et quinoa bi-couleur. 36

LE BURGER DU MOMENT

- Burger « classique » : Bœuf CH / galette de pomme de terre crouillante / tomate / confit d'oignon / cornichon / fromage Aletsch Grand Cru / salade. Accompagné de frites et sauce tartare. 32

PATE

- Garganelli Romagnoli (penne artisanal) aux légumes méditerranéens grillés, crème aux herbes de Provence et copeaux de grana padano. 23



RESTAURANT FERME-ASILE

LA GRANDE CARTE (soir et week-end uniquement)

TARTARES

Coupés au couteau, accompagnés de frites et pain grillé.

Petit/Plat/XXL

- De la Ferme : Rumsteak de bœuf et son assaisonnement maison. 30 / 38 / 48
- Gourmet : Rumsteak de bœuf, roquette et terrine de foie gras maison. 32 / 40 / 50
- L'asperge : Rumsteack bœuf, asperges vertes, pesto d'ail des ours, tomates séchées, copeaux de grana padano et balsamique 32 / 40 / 50
- Végétarien à l'asiatique : Tofu, wakamé, gingembre, poivrons, sésame, noix de cajou, ail, curry rouge, sauce soja, tomate et assaisonnements. 29 / 45

LE COIN DES ENFANTS

- Cheeseburger : Steak haché maison de bœuf 120 grs / Fromage Aletsch grand cru / tomate / salade / ketchup et frites 20
- Steak haché maison de bœuf 120 grs / frites / légumes 15
- Poisson du moment / frites / légumes 15
- Pâte au beurre ou sauce tomate 12
- Chicken Nuggets 5 pièces / frites / 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 Palet Breton (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 au chocolat blanc et framboises 14
- Verrine gourmande à la fraise, compotée de rhubarbe, mousse mascarpone au spéculoos et meringue maison 15

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 ; Poulet FR ; Omble chevalier IS élevage ; Agneau IRL



FERME-ASILE

RESTAURANT
FERME-ASILE.CH

PROMENADE DES PÊCHEURS 10
1950 SION

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