

---

# RESTAURANT FERME-ASILE

---

## LA GRANDE CARTE (soir et week-end uniquement)

---

### POUR COMMENCER

- Salade fraîcheur 10 / 16
- Tomate-Mozzarella revisitée (*mousse burrata / tartare de tomates anciennes / sorbet artisanal tomates basilic / huile basilic*). 19
- Terrine de foie gras maison parfumée à la petite Arvine accompagnée de son chutney maison 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 ricotta de Chèvre de Grimisuat, pickles de chanterelles, pesto épinards et noisettes concassées. 21 / 29
- Tartare de saumon d’Ecosse à la mangue, pignons de pin, huile d’olive vanillée et assaisonnements maison. Accompagné de baguettes à l’ail. 21

### ENTRE TERRE ET MER

- Filet de bœuf façon « tagliata » (roquettes, copeaux de grana padano, huile de truffe blanche) servi avec sa sauce béarnaise maison et frites 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
- Noisette d’agneau au beurre aux herbes accompagnée de sa fines ratatouille, croustillant de pommes de terre, aubergine perline et jus de volaille. 39
- Cassolette du pêcheur (gambas ; st Jacques ; moules) accompagnée de sa bisque de homard, pommes de terre vapeur et légumes. 45
- Filet coeur de thon mi-cuit laqué aux graines de sésame accompagnée de ses nouilles chinoise aux légumes, noix de cajou, gingembre frais et coriandre. 42

### LE BURGER DU MOMENT

- Burger « forestier » : Bœuf CH / chanterelles / pleurotes / jeunes pousses épinards / oignons rouges / noix / fromage Aletsch Grand Cru. 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
- Saumon : Filet de saumon d'Ecosse, huile vanillée, mangue fraîche, pignons de pin et son assaisonnement maison. 30 / 38 / 48
- 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 à la vanille / gelée fruits de la passion / ganache chocolat noir 14
- Tiramisu Valaisan à l'abricot (*abricots VS rôtis au romarin ; biscuit au sirop d'abricotine ; mousse mascarpone au miel ; tuile pistache*) 14
- Carpaccio d'ananas confit au gingembre, mousse mentholée, crumble à la noix de coco et sorbet pinacolada. 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 ; Thon FAO71 57 51 ; St Jacques JP FAO61 ; Gambas VN ; Canard FR ; Saumon SCO



**FERME-ASILE**

RESTAURANT  
FERME-ASILE.CH

PROMENADE DES PÊCHEURS 10  
1950 SION

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