

---

# RESTAURANT FERME-ASILE

---

## CARTE DU 06 AU 09 AOUT 2024 (midi uniquement)

---

### NOS PLATS DE LA SEMAINE

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

- Salade paysanne (tome panée, pommes, noix, lardons et pommes de terre rissolées). 23
- Tarte tiède aux champignons / pickles de chanterelles / pecorino copeaux / oignons rouges. 24
- Suprême de poulet accompagné de boulgour aux jeunes pousses d'épinards, amandes effilées, citron et tomates. 24
- Moules de Bouchot à la marinière et frites. 24

### Dessert de la semaine

- Panna Cotta pistache et compotée de fruits rouges. 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 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 « forestier » : Bœuf CH / chanterelles / pleurote / jeunes pousses épinards / oignons rouges / noix / fromage Aletsch Grand Cru. 32  
Accompagné de frites et sauce tartare.

### 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