
RESTAURANT FERME-ASILE

CARTE DU 13 / 14 et 16 AOUT 2024 (midi uniquement)

NOS PLATS DE LA SEMAINE

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

- Salade de la mer (saumon fumée, truite fumée, oignons rings, crème de raifort). 25
- Salade Estival (pastèque, melon, cube de feta, roquette, jambon Serrano) 22
- Fajitas au chili con carne / guacamole / tzatziki / coriandre / oignons rouges / salade. 24
- Filet de saumon / tomate provençale / galet de polenta / crème aux herbes. 24

Dessert de la semaine

- Brioche perdu au caramel beurre salée et Chantilly 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