



Nous avons le plaisir de
vous accueillir
toute l'année

Crans

Rue du Grand Place 7
027 485 40 80

Montana

Avenue de la Gare 8
027 485 40 30

Violettes

Route de l'Astoria 10
027 485 40 62

Acacias

Rue Théodore Stéfani
027 485 40 38

Lens

Route Principale 26
027 485 40 77

Rilke - Veyras

Av. St-François 6
027 485 40 88



L'ARTISANAT ET LA PASSION DU GOÛT
DEPUIS 1943

Fondée en 1943 par Berthe et Oscar Taillens, la Boulangerie-Pâtisserie-Confiserie Taillens n'a cessé de se développer tout en conservant immuablement ses principes : entreprise familiale, service, qualité et reconnaissance du travail bien fait.

Respectueux des traditions artisanales, nous essayons de vous faire découvrir également la richesse de notre métier. Nos collaborateurs vous présentent, à base de matières premières de haute qualité, une œuvre certes éphémère, mais qui laisse un souvenir qui persiste.

Nous vous souhaitons la bienvenue dans notre salon de thé. Notre vœu est que vous y sentiez chez vous. Une suggestion : notre « Petite Carte », qui devrait satisfaire vos « Petites Envies » tout au long de la journée.

Nos collaborateurs et nous-mêmes demeurons à votre entière disposition.

Famille Taillens



Rafrachissant



Nos limonades **5.50**
framboise, gingembre, fleurs de sureau

Pink limonade **8.50**
fruits des bois, lime, menthe fraîche

Jannah sans alcool **8.50**
Crodino, soda, sirop Spritz, jus de citron

Black Ice Chai latte **7.50**
boisson indienne préparée à base de thé noir, Espresso, cannelle, vanille, sucre, lait



À déguster

Gaspacho du jour **9.50**

Salmorejo andaluz **11.50**
tomate, poivron vert, ail, pain, huile d'olive, oeuf cuit, jambon cru, croûtons

Bellissima **14.50**
Paillasse toasté garni de tomates confites, salade d'épinards, mozzarella di bufala et vinaigrette citronnée

Bagel NY style **15.00**
saumon fumé, raifort, oignons rouges, pouces d'aneth et tomates



Tous nos plats peuvent être préparés **à l'emporter**. Nous vous offrons une réduction de 20% sur le prix affiché.



Chère Cliente, Cher Client, sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers toutes les informations sur les allergènes contenus dans nos plats.



met sans gluten



met végétarien



met sans lactose



met végétarien



Nos glaces

Choisissez parmi nos différents parfums

Glaces

vanille, chocolat, mocca, stracciatella,
pistache, noisette, Jamaïque, twickers, caramel

Sorbets

citron, fraise, framboise, cassis, abricot,
poire, mangue et fruit de la passion,
mojito, piña colada

La boule : **4.00**

Crème Chantilly : **1.50**



Frappés **7.80**

choisissez parmi nos parfums

Twickers **9.50**

*glaces twickers et vanille,
coulis de caramel, crème Chantilly*

Cubanito **10.00**

*sorbet mojito, sorbet piña colada,
Menthe fraîche, tranche de lime*

Red Velvet **11.50**

*sorbets framboise et cassis,
fruits rouges*

Café glacé **11.00**

*glace mocca, une tombée de lait,
espresso, le tout mixé et garni de
crème Chantilly*

Meringue glacée **11.00**

*glaces vanille, fraise,
meringue, crème Chantilly*

Coupe Danemark **9.50**

*glace vanille, coulis chocolat,
crème Chantilly*

Affogato **8.60**

*glace vanille, espresso chaud et
crème Chantilly*

Nos glaces sont confectionnées
de façon artisanale, avec des produits
de première qualité.

Elles sont à votre disposition
dans nos magasins !



L'apéro comme en Valais

*A partager en toute convivialité ou
tout seul pour la gourmandise !*

Les deux propositions de la semaine

Chaque semaine,
notre équipe de cuisine vous concocte
deux propositions de saison.

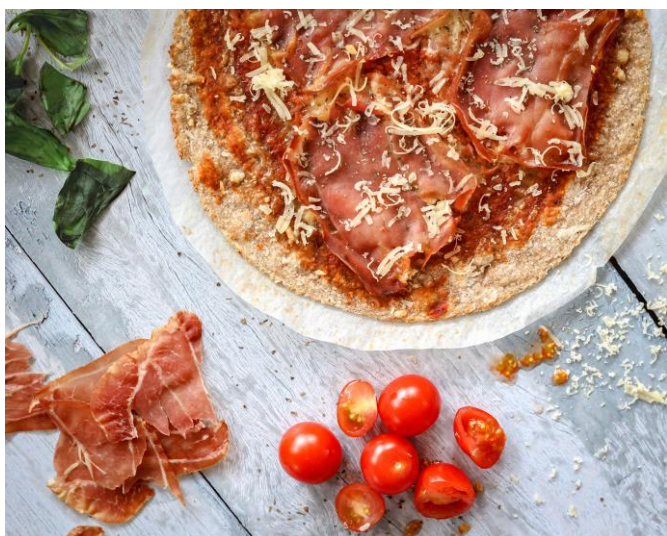


Pizz'alpes

13.00

*Créée par Thierry Défago, la Pizz'Alpes vous propose
ce que le Valais fait de mieux :*

*Galette basée sur une farine de seigle AOP, garnie de
fromage de Tourtemagne, de tomates concassées, de
jambon cru de Chermignon et d'herbes du Grand St-
Bernard.*



**Petite planchette
valaisanne** (120 gr) **18.50**
*viande séchée, jambon, lard,
saucisson, fromage, pain de seigle,
beurre, cornichons, oignons*

**Petite planchette
viande séchée** (120 gr) **19.50**
*viande séchée, pain de seigle,
beurre, cornichons, oignons*



Nos salades

Salade verte    **6.50**

Salade mêlée    **7.50**
mesclun, laitue, carotte, tomates cerises

La Sicilienne   **15.50**
*poivron, tomates aubergines, courgette,
oignons, servi avec toast à part
(sur demande toast sans gluten)*

Salade Chevrete  **21.50**
*mesclun, laitue, carotte,
tomates cerises, fromage de chèvre
sur baguette Tradition, miel*

Salade Grecque  **17.50**
*mesclun, tomates cerises, concombre
olives noires, oignons, feta*

Salade Norvégienne  **19.50**
*saumon fumé, mesclun, tomates, oignons,
beurre, toast (sur demande toast sans gluten)*

Salade César **19.50**
*laitue, poulet, croûtons, copeaux de
Parmesan, lardons, tomates, œufs*



Les indémodables

Potage du jour	9.30
Lasagne maison	15.50
Millefeuille de parmigiana	15.50
Tartare de bœuf (150 gr) <i>salade mêlée, pain toast et beurre</i>	25.50
Tartare de saumon (150 gr) <i>salade mêlée, pain toast et beurre</i>	24.50
Supplément chips maison	4.50



Sur le pouce

Quiche maison du jour <i>et salade mêlée</i>	16.00
Croque Monsieur <i>pain toast, fromage, jambon cuit</i>	9.50
Croque Madame <i>pain toast, fromage, jambon cuit et œuf au plat</i>	10.80
Focaccia Bufalina <i>focaccia, bufala Campana AOP et tomate</i>	13.50
Bruschetta avocado <i>pain brésilien, avocat, œuf dur, menthe fraîche, tomates cerises</i>	14.00
Club sandwich et chips maison <i>pain toast, poulet, salade verte, œuf et tomates</i>	19.00
Club sandwich norvégien et chips maison <i>pain toast, saumon fumé, salade verte et mayonnaise</i>	20.50



Nos œufs

Scrambled eggs like “Down Under” <i>pain de campagne toasté, bacon, œufs brouillés</i>	12.50
Omelette nature	9.30
Supplément jambon	2.00
Supplément fromage	2.00
Supplément persil et tomate	1.00
Œufs au plat nature (2 œufs)	7.20
Œufs au plat et jambon (2 œufs)	11.50
Œufs brouillés	8.80
Œufs à la coque	3.00



Say Cheese !

Croûte au fromage	17.50
Croûte au fromage-jambon	19.50
Croûte au fromage-jambon-œuf	20.30



Provenance
bœuf, porc, veau, poulet, œufs : Suisse
saumon : Norvège



Minérales

Eaux minérales	33cl	4.80
Eaux minérales	5dl	6.30
Perrier	33cl	5.00
Coca-Cola, Coca-Cola zéro		5.20
Sprite		5.20
Jus de pomme Ramseier		5.20
Rivella rouge, bleu		5.20
Sinalco		5.20
Schweppes tonic, lemon		5.20



Thé Froid Maison

*Aux arômes de fleurs de sureau
menthe, cynorrhodon, mélisse citronnée*

Thé froid	2dl	4.10
	3dl	4.80
	5dl	7.30



Les Vitamines pressées «minute»

Aussi à l'emporter

Fitness		8.10
<i>pomme, carotte, concombre et gingembre</i>		
Esmeralda		8.10
<i>pomme verte, concombre, basilic, citron</i>		
Orange is the new black		8.10
<i>carotte, orange et citron pressé</i>		
Agrumes		
<i>orange, pamplemousse, citron</i>		
	1dl	4.20
	2dl	6.70
	3dl	8.70



Jus de fruits



Iris jus de fruits 100% valaisans

**Abricot, pomme, poire,
tomate, fraise** 5.50



Vins ouverts

	1dl	
Blanc		
Fendant		4.20
Johannisberg		4.50
Spécialités		6.00
Rosé		4.50
Rouge		
Gamay		4.20
Pinot Noir		5.30
Le Rughe Prosecco DOC extra dry		8.30



Bières

Pression	1dl	2.80
	2dl	4.20
	3dl	4.80
	5dl	6.80

En bouteille

Feldschlösschen 33 cl	6.20
<i>sans alcool</i>	
La Marmotte 33 cl	6.50
<i>blonde, blanche, brune</i>	



Apéritifs

Crodino <i>sans alcool</i>	5.20
Sanbitter Rouge <i>sans alcool</i>	5.20
Martini rouge et blanc 15%	6.70
Bitter Campari 23%	6.70
Porto Rouge 19.5%	6.70
Suze 20%	6.70
Pastis 45%	5.00



Cafés

Café crème, ristretto, espresso	4.30
Marocchino	4.30
Renversé	4.50
Double Espresso	6.50
Cappuccino	5.00
Café sans caféine	4.30
Café froid	5.80
Café portion	7.30

Supplément lait de soya 0.50

Café Viennois 7.00

*un café dominé par
une indécence de Chantilly*

Swiss Rock Café  6.10

*une tombée de Douce d'Abricot dans
un Espresso et une pointe de Chantilly*



Caramellino Tailens 6.50

*le mariage du Cappuccino
et du « Caramellino » Tailens*

Irish Coffee 13.50

*le Whisky irlandais réchauffé
au café et rendu incontournable
par la crème Chantilly*

Café Maison  7.50

*une tombée de Génépi
dans un Espresso et une pointe de Chantilly*



Boissons au Lait

Latte froid ou chaud	3.80
Latte macchiato	4.80
Latte macchiato à la vanille	6.20
Chocolat Caotina froid ou chaud	5.20
Ovomaltine froid ou chaud	5.20
Supplément crème Chantilly	1.50
Supplément lait de soya	0.50



Thés - Infusions

NEWBY
LONDON

Infusions sachets 4.30

*menthe, verveine, thym, camomille, tilleul
cynorrhodon et hibiscus, summer berries,
rooibos, orange*

Thé noir english breakfast 4.30

robuste et tonique

Thé green sencha 4.30

déliçats arômes de riz

Thé noir Earl Grey 4.30

arôme de bergamote

Moroccan mint 4.30

rafraichissant et apaisant

Oriental sencha 4.30

fruits tropicaux et pétales de fleurs

Thé portion 7.30



Spécialités BIO

La force des cimes 4.50

calendula et thym

L'étoile des glaciers 4.50

verveine et edelweiss

Le trésor des pâturages 4.50

camomille et mélisse



Long drinks


Campari et vin blanc	8.00
Apérol Spritz <i>Apérol, Prosecco, soda</i>	10.00
Campari Orange <i>Orange pressée</i>	12.30
Tequila Sunrise <i>Tequila, sirop grenadine, orange pressée</i>	13.50
Gin tonic <i>Gin Gordon, Schweppes tonic, citron, assaisonnement</i>	13.50
Bloody Mary <i>Vodka, jus de tomate, citron</i>	13.50

Sans alcool

Chantaco <i>Orange pressée, limonade, sirop grenadine</i>	10.00
Chose <i>Pamplemousse pressé, tonic</i>	10.00



Digestifs

Limoncello 43%	7.20
 Kirsch 43%	5.50
Williamine 43%	7.20
Abricotine 43%	7.20
Vieille Prune 41%	7.20
Calvados 41%	7.20
Genepi 41%	7.20



Whiskies - Liqueurs

Jameson Irish 40%	13.00
Jack Daniel Tennessee 40%	14.00
Bailey's 17%	8.00
Amaretto 28%	9.50

Découvrez notre restaurant Le Farinet !



Construit au début des années 1900, le Farinet a traversé les époques et les styles.

En un siècle, il a suivi de près l'histoire de Crans Montana. Sa coupole en fait, depuis toujours, un bâtiment unique de notre station.

Depuis 2013, la Famille Taillens est très fière d'avoir intégré ces murs mythiques et historiques.

Avec ce restaurant, notre philosophie reste identique et nous continuons d'y défendre nos valeurs : entreprise familiale, proximité et qualité.

Pour le plat du jour, les repas à la carte, vos occasions particulières ou le fameux brunch du dimanche à midi, nous nous réjouissons de vous accueillir au Farinet !

Famille Taillens



www.le-farinet.ch 027 485 40 70