

# Restaurant « La Ferme à Fredy »

## Les entrées

- Velouté de potiron, pommes et châtaigne, crème fouettée au parfum de noisettes torréfiées, éclats de noisettes grillée 12.00-
- Croute forestière et son œuf parfait, réduction de Chasselas aux échalotes 13.00-
- Gravelax de truite de Vionnaz à la betterave, crème citronnée et son toast de safrané de la boulangerie de Village Leysin 16.00-
- Parfait de foie de volaille au Porto, assortiment de pickles maison, saladine aux éclats de noisettes et ses toast à l'ail 16.00-

## Les plats :

- Suprême de volaille au citron, quinoa et assortiment de légumes de saison marinés, émulsion d'huile d'olive, tomate, citron et aromate 29.00-
- Souris d'agneau confite, servit avec son écrasé de pomme de terre et duo de légumes rôtis 36.00-
- Le pavé d'entrecôte de bœuf (250gr) cuisson douces, jus corsé au parfum de noisette, mille-feuilles de pomme de terre et petits légumes 39.00-
- La criée du pêcheur 36.00-

# Restaurant « La Ferme à Fredy »

## Les desserts

- La crème brûlée à la confiture de lait 11.00-
- Alliance, citron, pistache et chocolat blanc 13.00-
- Le super coulant chocolat, au cœur de passion (10min) 14.00-

## Les classiques

- La salade verte 7.00-
- La salade mêlée 9.00-
- Le potage du jour 11.00-
- L'assiette de viande séchée (110gr) 17.00-
- L'assiette de charcuterie local (140gr) 21.00-
- L'assiette de fromage local (180gr) 16.00-

# Restaurant « La Ferme à Fredy »

## Les pâtes , Woks et Risotto

- Spaghetti à la bolognaise 22.00-
- Spaghetti à la carbonara « la vraie, 12 min » 23.00-
- Le wok végétarien, nouille de riz, assortiment de légumes sautés et curry thaï maison 19.00-
- Le wok de volaille, wok végé et émincé de volaille 22.00-
- Le wok de gambas, wok végé et gambas 25.00-
- Le wok de bœuf, wok végé et émincé de bœuf 28.00-
- Le risotto forestier et bouquet de roquette parfum de noisette 24.00-

# Restaurant « La Ferme à Fredy »

## Les Burgers et tartare

- Bacon burger, bœuf 200gr, chips de bacon, confit d'oignons au vin rouge, sauce bbq maison, salade coleslaw 24.00-
- Végétarien burger, steak de légumes de saison 200gr, guacamole, rampons aux éclats de noisettes, confit d'oignon 24.00-
- Fish burger, pavé de gravelax de truite à la betterave, sauce cheese-sweet-chili, guacamole, rampons 26.00-
- Fondue bacon burger, bœuf 200gr, chips de bacon, confit d'oignons au vin rouge, rampons aux éclats de noisettes, sauce moutarde de Meaux maison arrosé 100gr de fondue moitié moitié 28.00-
- Le tartare de bœuf vous sera proposé selon l'humeur de notre chef 32.00-

Tout nos burgers et notre tartare, vous seront servis avec une salade mixte et frites maison.

# Restaurant « La Ferme à Fredy »

## Fondue et Raclette min 2 pers

- La raclette au feu de bois. ¼ de meule de fromage à raclette, pomme de terre, servit avec salade verte 42.00-
- La fondue moitié-moitié, servit avec petite salade verte 220gr de fromage par personne 25.00-
- La fondue bourguignonne, servit avec assortiment de sauce maison, frites et 220gr de viande par personne 45.00-
- La fondue vigneronne , servit avec assortiment de sauce maison, frites et 220gr de viande par personne 45.00-

--

# Restaurant « La Ferme à Fredy »

## NOS VINS BLANC

### VAUD

Aigle Les Murailles Chablais AOC - Maison Badoux - 70 cl - 2021	58
Yvorne Petit Vignoble - Maison Badoux - 70 cl et 37,50 cl - 2021	62 / 33
Chasselas L'Yvorne Grand Cru - Domaine de la Pierre Latine - 75 cl et 37,50 cl - 2021	69 / 36
Château de Chardonne Premier Grand Cru Lavaux - Domaine Obrist - 75 cl - 2021	62
Dezaley Grand Cru AOC L'Arbaletev - Domaine Obrist - 70 cl - 2020	68
Clos des Caillettes « Tradition » du Chablais - Domaine Le Luissalets - 75 cl - 2021	48
Aigle Chasselas Grand Cru Reserve Guisan - Celliers du Chablais - 75 cl - 2021	58
Pinot Gris de Villeneuve « Les Confins » Chablais AOC - Domaine Obrist 75 cl - 2020	49
Reserve Blanche - Domaine Le Luissalets - 75 cl - 2020	60

### VALAIS

Fendant Le Grand Schine - Domaine Albert Biollaz - 75 cl - 2021	44
Johannisberg AOC Valais - Domaine Dubuis & Rudaz - 75 cl - 2021	49
Petite Arvine Reserve de Chasseur - Domaine Albert Biollaz - 75 cl - 2021	56
Petite Arvine "Les Serpentes" flétrie - Domaine Gerald Besse - 50 cl - 2018	89

### TICINO

Bianco Rovere Ticino DOC - Domaine Brivio - 75 cl - 2021	79
----------------------------------------------------------	----

# Restaurant « La Ferme à Fredy »

## NOS VINS ROUGE

### VAUD

Trois Tours Rouge Aigle Chablais AOC – Domiane Celliers du Chablais – 75 cl – 2021	47
Les Mailloles Yvorne – Domaine Les cellieres du Chablais – 75 cl – 2021	47
Pinot Noir Barrique Aigle – Domaine Les Celliers du Chablais – 75 cl – 2021	59
Syrah Barrique Aigle – Domaine Les Cellieres du Chablais – 75 cl – 2021	69
Yvorne « Le Rouge de Rouge » – Domaine de la Pierre Latine – 75 cl et 37,50 cl – 2021	76/ 39
Yvorne Grand Cru (Label Vigne d'Or) "Magnus Corp – Domaine AVY – 70 cl – 2021	58
Pinot Noir – Domaine Le Luissalet – 75 cl – 2021	52
Galotta – Domaine Le Luissalet – 75 cl – 2021	58
Prestige Merlot d'Yvorne barrique – Maison Badoux – 75 cl – 2020	76
Château d'Hauteville Grand Cru Vevey- Domain	

### VALAIS

Les mazots Dole – Domaine Maurice Gay (Obrist) – 75 cl – 2021	43
Humagne Rouge – Domaine Reserve du Chasseur – 75 cl – 2021	56

### TICINO

Giornico Oro – Domaine Gialdi – 75 cl – 2021	68
Marengo Rosso Svizzera IGT – Domaine Delea – 75 cl – 2021	42

# Restaurant « La Ferme à Fredy »

## NOS ROSES

Œil-de-Perdrix Trois Tours – Domaine Les Cellieres du Chablis – 75CL – 2021	45
Rose Tradition Chablais AOC – Domaine AVY – 75 cl – 2021	44

## VINS EUROPÉEN

### ITALIE

Chianti – Domaine Terre di Priori, Toscane – 75 cl – 2021	35
Pinot Grigio Delle Venezie – Domaine Casalforte – 75 cl – 2021	40
Anterisio Anreis Roero – Domaine Anterisio – Piemonte – 75 cl – 2021 (blanc)	46
Valpolicella Classico Torbae Ripasso – Domini Veneti – 75 cl – 2019 (rouge)	48

### ESPAGNE

Marius Unico Blanco Almansa – Domaine Finca Los Timoraes – 75 cl – 2019	52
Via Edetana blanco Terra Alta DO – Domaine Edetaria – 75 cl – 2018	49
Ribera del Duero Acon Roble – Domaine Abadía de Acón – 75 cl – 2020 (rouge)	52
Lan Rioja Crianza DOCa – Domaine Lan – 75 cl – 2018 (rouge)	40

### FRANCE

L'Herbe Saint IGO Pays D'Oc – Domaine de L'Herbe Sainte – 75 cl – 2018 (rouge)	40
Domaine Tariquet Classic IGO Côtes de Gascogne – 75 cl – 2020 (blanc)	44
Château Haut Rozier, Bordeaux superior AC 2016 – 75 cl – 2016 (rouge)	37

# Restaurant « La Ferme à Fredy »

## DESBULLES

Prosecco Banda Rossa Valdobbiadene – Alice Auria	52
Brivio Brut Spumante IGT Svizzera – Alice Auria	48
Prosecco Vigne dei Dogi Treviso	35.

## NOS VINS AU VERRE

### ROUGE

Le Pot de Cuvillon Chablais AOC – Domaine Obrist – 50 cl – 2021	1 dl	4,50
AOC Chablais – Domaine Les Cellières du Chablais – 50 cl – 2021	1 dl	4,70
Pinot Noir – Domiane Le Luissalet – 75 cl – 2021	1 dl	7,50

### BLANC

Aigle Chasselas – Domaine Les Cellières du Chablais – 50 cl – 2021	1 dl	4,70
Yvorne Avy AOC Blanc – Domiane AVY – 50 cl – 2021	1 dl	4,70
Yvorne Petit Vignoble – Maison Badoux – 70 cl – 2021	1 dl	8,50

### ROSE

Rose Tradition Chablais AOC – Domaine AVY – 75 cl – 2021	1 dl	4,50
----------------------------------------------------------	------	------

## BIERES EN BOUTEILLE ET ARTISANALS (33 cl)

Biere sans alcool	5.00
Calanda (blonde)	4.50
Calanda (blanche)	4.50
Wild Goat (IPA, Pale Ale ou Sorachi Ale)	8.00
Vagabonds (Blonde, Blanche ou API)	8.00

# Restaurant « La Ferme à Fredy »

## APERITIFS

Pastis	2 cl	8.00
Porto	4 cl	7.00
Martini Blanc / Rouge	4 cl	6.00
Prosecco	1 dl	7.00

## COCKTAILS

Kir	6.50
Kir Royal	9.00
Aperol Spritz	12.00
Campari Spritz ou Orange	11.00
Negroni	12.00
Screwdriver	9.00
Cuba Libre	8.00
Gin Tonic	9.00
Vodka Tonic	9.00

## DIGESTIFS (+cl)

Grappa	9.00
Limoncello	6.50
Cointreau	7.50
Bailys	7.00
Amaretto Di Saronno	7.00
Abricotine	9.00
Williamine	9.00
Bitter Diablerett	7.00

## WHISKY (+cl)

Chivas	11.00
Jack Daniels	9.00

## COGNAC / BRANDY (+CL)

# Restaurant « La Ferme à Fredy »

Vielle Prune / Vielle Framboise	8.50
Remy Martin	12.00
Vecchia Romagna	8.50
Grand Armagnac Paul du Vignau	9.00

## SOFT et EAUX

Coca Cola, Coca Cola Zero, Sprite, Fanta, Rivella Rouge, Ramseier	33 cl	4.50
The froid Citron / Peach	33 cl	5.00
Schwepps	50 cl	4.50
Eau Minerale (Plato u Gazeuse)	35 cl	4.00
	70 cl	7.00
Sanbitter	1 dl	4.00
Jus de fruits (Orange, Ananas)	2 dl	5.00
Jus d'Orange (par verre)	3 dl	3.00

## CAFÉTERIE

Cafe / expresso	4.00
Capuccino	5.00
Double Espresso	5.50
Renversé	4.80
Chocolat (chaud)	5.00
Lait (3 dl par verre)	2.00
Thé	3.00
Ristretto	3.80
Décaféiné	4.00