

LE



Restaurant « La Ferme à Fredy »

L'hôtel Le Grand Chalet, fût construit en 1896 sous le nom de "Pension Sylvana" avec « les restes » de matériaux de constructions de l'actuelle American School

Dans les années 1900, Joséphine & Alfred Neveu deviennent propriétaires de la Pension Sylvana.

En 1924, Alfred Neveu devient champion olympique de bob à 4 lors des premiers Jeux à Chamonix. Notre restaurant "La Ferme à Fredy" prend son nom en hommage à la première génération.

En 1972, Claudine Bonelli la fille de Joséphine et Alfred Neveu reprend la « Pension Sylvana » avec son mari Livio Bonelli. Dès lors Claudine et Livio procèdent à de nombreuses rénovations afin de passer de pension à un hôtel 2 étoiles.

En 1992, « l'Hôtel Sylvana » 2 étoiles devient l'hôtel Le Grand Chalet, 3 étoiles, avec la construction de deux ailes et un toit chalet sur l'ancien toit du « Sylvana ».

En 2002, Jacky Bonelli, fils de Claudine & Livio, reprend cette belle tradition avec sa femme, Lysiane, afin de continuer cette belle tradition familiale.

Entre 2011 et 2014, Lysiane et Jacky décident de rénover entièrement le restaurant puis les chambres, dans un style vieux bois afin de donner un charme authentique alpin pour le confort de leurs clients.

En Mai 2022, Lysiane et Jacky remettent le restaurant « La Ferme à Fredy » à Pierre Browaeys et Thomas Auger alors gérants du restaurant Le Leysin, après deux ans passés au centre de Leysin, Pierre et Thomas décident d'un nouveau défi sur les hauteurs de Leysin dans notre superbe restaurant afin de lui redonner un nouvel élan et surtout de vous proposer une carte à la hauteur du lieu.

Thomas, Pierre ainsi que toute l'équipe vous souhaite un
Bon Moment !

Cher client,

Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande de votre part.



Entrées

Salade du maraîcher Mix green salad	7.-	
Soupe de légumes du moment Soup of the day	10.-	
Gaspacho de tomates aux olives Tomatoes and olives gazpacho	12.50	
	Entrée	Plat
Tarte fine aux légumes grillés, poulpe mariné au gingembre et Grenade, vinaigrette aux agrumes et basilic Grilled vegetables thin pie with marinated octopus, garnished with ginger and grenade, basil and citrus dressing	17.-	33.-
La perche en accras, citron Amalfi et amandes, salade de Jeunes pousses, crème aigre aux herbes Perch fritters, Amalfi lemon and almond sauce, Lettuce sprouts, herb sour cream	18.-	34.-
Tartare de saumon suisse aux légumes croquants, Toasts briochés safranés Swiss salmon tartar with crunchy vegetables, brioche toast and saffron	19.-	37.-
Planchette de viandes et fromages de nos régions Local cured meat and cheeses board	16.-	24.-

Prix en chf - toutes taxes et service compris



Pâtes

Tagliatelles aux morilles et lard sec du Valais	35.-
Morels and Wallis dry bacon tagliatelles	
Tagliatelles aux légumes	23.-
Vegetables tagliatelles	
Tagliatelles au saumon et agastache	29.-
Salmon and agastache tagliatelles	

Burger maison

Burger de bœuf, compotée d'oignons, légumes croquants,	26.-
Lard sec, pommes rôties et mesclun	
Beef burger, dry bacon, onions, crunchy vegetables, roasted potatoes and salad	

Prix en chf - toutes taxes et service compris



Viandes et Poissons

- Tartare de bœuf, pommes de terre rôties et toasts 34.-
Raw beef tartare, roasted potatoes and toast
- La truite fumée des Diablerets, nage légère à l'orange 38,-
Et pommes de terre fondantes
Local smoked trout from Les Diablerets, orange and veggies sauce,
Fondant potatoes
- L'entrecôte de bœuf rassie de chez « Titi », 49.-
Gratin de pommes de terre et topinambours
Dry aged beef prime rib from our local butcher "Titi",
Potatoes and Jerusalem artichoke gratin

Fondues à la viande

(Dès 2 personnes – Prix par personne)

- Fondue Bourguignonne, Mesclun, servie avec gratin ou pdt rôties 40.-
(200g de Boeuf)
Cubes of raw beef fried in oil (200g of Beef), salad, choice of roasted potatoes or gratin
- Fondue Chinoise, mesclun, servie avec gratin ou pdt rôties 42.-
(170g de bœuf, 3 gambas)
Thin slice of Raw Beef Boiled in a Clear soup, salad, choice of roasted potatoes or gratin
(170g of Beef and 3 prawns per person)

Prix en chf - toutes taxes et service compris



Fromages

	200g	300g
Fondue Moitié-Moitié de la laiterie La Lorraine	23.-	30.-
Local Moitié/moitié Cheese fondue		
<i>Agréable aussi avec une planchette de viandes</i>		12.-
<i>Nicer with a cured meats board</i>		

La Raclette à Fredy servie avec Pommes de terre en robe des champs et assiette de Viande Séchée (porc et bœuf), mesclun
(dès 2 personnes) prix par pers. 44.-
Melted cheese with boiled potatoes and dried meat (porc and beef), salad (Minimum of 2 persons) price per person

Coin enfants

Tagliatelles aux légumes	15.-
Pâtes au beurre	15.-
Chicken nuggets	15.-

et 1 boule de glace à choix pour le dessert
comes with a scoop of ice cream for dessert

Tous nos prix en chf - toutes taxes et service compris



Desserts

Soufflé glacé à la Diableraine	12.-
Citrus liquor soufflé	
Café gourmand	14.-
Coulant au chocolat noir 70%, cœur passion	14.-
70% Chocolate coulant, passion fruit heart	
Tarte du moment	9.-
Tart of the day	
Cheese cake et coulis de cynorrhodon	12.-
Cheese cake, rosehip coulis	

Nos glaces

Vanille, Fraîse, Chocolat, moka, yaourt, caramel
Nos Sorbets :

Abricot, Citron

1 Boule	3.50
2 Boules	7.-
3 boules	10.50
Supp Chantilly	1.50

