

« Restaurant La Ferme à Fredy »

Entrées et Salades

Planchette de charcuteries et de viande séchée (2 ou 3 pers.)	28.00
200 gr parmi du salami, jambon cru et viande séchée	
Planchette de fromages et de charcuteries (2 ou 3 pers.)	24.00
200 gr de mélange de salami, jambon cru, gruyère, tomme vaudoise et gruyère	
Soupe Minestrone	14.00
Soupe traditionnelle italienne avec des légumes, des haricots, PDT, parmesan et basilic	
Soupe à l'oignon	12.00
Soupe à l'oignon gratiné avec des croûtons faits maison et du fromage râpé	
Carpaccio de bœuf	20.00
Préparé avec un filet de bœuf cru tranché très finement, arrosé d'huile d'olive et servi avec du parmesan et de la roquette	
Ceviche de saumon à l'avocat	18.00
Plat traditionnel d'Amérique latine où le saumon est mariné avec une sauce faite à base de fruit de la passion, de gingembre, de coriandre frais et d'ail, le tout accompagné d'avocat, d'oignons hachés et de maïs	
Salade de Thon	13.00
Servi sur un lit de salade avec oignons, pommes, canneberges, oignons frits et sauce maison	
Salade mêlée	9.00
Préparée avec des légumes de saison et accompagnée d'une sauce maison	

Tous nos prix sont affichés en Francs suisses (CHF) – taxes et services compris

« Restaurant La Ferme à Fredy »

Les plats – spécialités / viandes

Bœuf bourguignon	30.00
Préparé avec des carottes et des morceaux de viande de bœuf cuits à la cocotte dans une sauce à base de vin rouge, d'oignons, d'ail, de thym, de romarin et de laurier. Plat servi avec des spaghettis au beurre	
Tartare de bœuf avec des frites	29.00
180 gr de bœuf coupé finement au couteau accompagné de câpres, moutarde, oignons, ciboulette, sel, poivre et citron	
Agneau à la moutarde	36.00
Filet d'agneau à la sauce dijonnaise aux fruits de la passion et accompagné d'un risotto de légumes	
Poulet farci aux champignons et au fromage	27.00
Rouleau de poulet farci de champignons et de fromage fondu au four accompagné d'une sauce aux champignons. Plat servi avec un risotto au parmesan et des légumes	
Rôti de lotte au lard	33.00
Filet de lotte enveloppé avec du lard et cuit au four. Plat servi avec une ratatouille et une purée de brocolis au parmesan	
Burger de Bœuf à la Raclette avec des frites	25.00
180 gr de viande hachée de bœuf, fromage à raclette, tomate, salade, champignons, bacon et mayonnaise	
Burger de poulet croustillant avec des frites	25.00
Poitrine de poulet panée, tomate, salade, avocat, gruyère et sauce barbecue	
Médallions de bœuf	42.00
220 gr de filet de bœuf cuit à la plancha accompagné d'une sauce chimichurri maison. Plat servi avec des pommes de terre rissolées et avec des légumes du jour	

Tous nos prix sont affichés en Francs suisses (CHF) – taxes et services compris

« Restaurant La Ferme à Fredy »

Plats Suisses

Fondue traditionnelle « moitié-moitié »	25.00
200 gr de Vacherin et de Gruyère servis avec du pain et une petite salade (min 2 personnes / prix par personne)	
Raclette au charbon de bois	44.00
1/6 de meule de fromage à raclette, pommes de terre servies avec une planchette de charcuterie (min 2 personnes / prix par personne)	
Fondue Bourguignonne	47.00
240 gr de bœuf servi avec des frites et une petite salade, le tout accompagné d'un assortiment de 4 sauces maison (min 2 personnes / prix par personne)	

Pâtes

Spaghettis aux 3 fromages et jambon	25.00
Servis avec de la crème fraîche, du parmesan, du gruyère, du gorgonzola et du jambon	
Cannellonis aux épinards	25.00
Servis avec des épinards hachés, de la ricotta, des oignons, du parmesan, et accompagné d'une sauce à la crème	

Pour les enfants

Mini Steak haché	13.00
100 gr de viande grillée à la plancha servie avec des frites et une petite salade	
Filets de poulet panés	13.00
100 gr de poulet croustillant servi avec des frites et une petite salade	
Spaghetti bolognaise	12.00
Accompagnés de viande hachée de bœuf et d'une sauce tomate faite maison	

Tous nos prix sont affichés en Francs suisses (CHF) – taxes et services compris

« Restaurant La Ferme à Fredy »

Les desserts maison

Tiramisu à la confiture et aux spéculoos	11.00
Tarte aux myrtilles avec crème pâtissière et boule de glace	10.00
Moelleux au chocolat servi avec une crème de noisettes	12.00
Tarte au citron	11.00
Boule de glace (Vanille, chocolat, fraise, caramel, citron, fruit de la passion, abricot)	3.50

Chers clients,

Si vous êtes sujets à des allergies ou à des intolérances alimentaires, nos collaborateurs vous donneront avec plaisir toutes les informations sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande de votre part.

Origine de nos viandes : Entrecôte (Suisse, Argentine), Filet (Suisse, Uruguay), Rumsteak (Suisse, Uruguay), Porc (Suisse), Agneau (Nouvelle-Zélande), Poulet (Suisse, Brésil)

Origine de nos poissons : Saumon (Norvège), Lotte (Atlantique Nord)

Tous nos prix sont affichés en Francs suisses (CHF) – taxes et services compris

« Restaurant La Ferme à Fredy »

NOS VINS BLANCS

VAUD

Aigle Les Murailles Chablais AOC - 70 cl - 2022 - Domaine Badoux Cépage : Chasselas	52.00
Yvorne Petit Vignoble - 70 cl et 35 cl - 2020 - Domaine Badoux Cépage : Chasselas	55.00 / 28.00
L'Yvorne Grand Cru - 75 cl et 37,50 cl - 2021 - Domaine de la Pierre Latine Cépage : Chasselas	64.00 / 33.00
Trois Tours Blanc Aigle Chablais AOC - 75 cl - 2021 - Celliers du Chablais Cépage : Chasselas	39.00
Aigle Chasselas Grand Cru Réserve Guisan - 75 cl - 2021 - Celliers du Chablais Cépage : Chasselas	50.00
"Coup de l'Etrier" Lavaux - 70 cl - 2022 - Domaine Testuz (Obrist) Cépage : Chasselas	42.00
Pinot Gris Villeneuve Les Confins Chablais AOC - 75 cl - 2022 - Obrist Cépage : Pinot Gris	42.00
Pinot Blanc Barrique Clos des Caillettes Grand Cru - 75 cl - 2018 - Le Luissalet Cépage : Pinot blanc	41.00
Bex Grand Cru Chardonnay - 75 cl - 2021 - Le Luissalet Cépage : Chardonnay	39.00
Bex Grand Cru Sauvignon Blanc - 75 cl - 2021 - Le Luissalet Cépage : Sauvignon Blanc	41.00

Tous nos prix sont affichés en Francs suisses (CHF) - taxes et services compris

« Restaurant La Ferme à Fredy »

TESSIN

Bianco Rovere Ticino DOC - 75 cl - 2020 - Domaine Brivio 72.00
Cépage : Merlot vinifié en blanc

VALAIS

Fendant - 75 cl - 2022 - Domaine Clavien 36.00
Cépage : Fendant (Chasselas)

Johannisberg AOC Valais - 75 cl - 2021 - Domaine Germanier 39.00
Cépage : Sylvaner

Petite Arvine - 75 cl - 2022 - Domaine Clavien 46.00
Cépage : Petite Arvine

NOS VINS ROUGES

VAUD

Trois Tours Rouge Aigle Chablais AOC - 75 cl - 2022 - Celliers du Chablais 39.00
Cépage : Garanoir, Gamaret, Diolinoir

Les Maillolles Yvorne Chablais AOC - 75 cl - 2022 - Celliers du Chablais 39.00
Cépage : Pinot Noir, Gamay

Pinot Noir barrique Aigle - 75 cl - 2022 - Celliers du Chablais 52.00
Cépage : Pinot Noir, élevé 12 mois en barrique de chêne avec 6 mois de repos en bouteille

Pinot Noir Vaudois AOC Le Petit Versailles - 70 cl - 2020 - Les Frères Dubois 42.00
Cépage : Gamay, Garanoir

Yvorne « Le Rouge de Rouges » - 75 cl / 37,5 cl - 2021 - Domaine Pierre Latine 73.00 / 37.00
Cépage : Gamaret, Diolinoir, Merlot, Pinot Noir

Tous nos prix sont affichés en Francs suisses (CHF) - taxes et services compris

« Restaurant La Ferme à Fredy »

Yvorne Grand Cru « MAGNUS CORP » - 70 cl - 2021 - Domaine AVY 52.00
Cépage : Gamaret, Garanoir, Galotta, Cabernet Franc, Diolinoir

Bex Grand Cru Galotta - 75 cl - 2021 - Domaine Le Luissalet 49.00
Cépage : Gamay et l'Ancellotta

Yvorne Grand Cru Clos du Rocher - 75 cl - 2021 - Domaine Obrist 77.00
Cépage : Merlot, Cabernet Sauvignon et Syrah

Prestige Merlot d'Yvorne barrique - 70 cl - 2020 - Maison Badoux 74.00
Cépage : Merlot

Château d'Hauteville Grand Cru Rouge - 70 cl - 2021 - Domaine Obrist 40.00
Cépage : Gamay, Garanoir

TESSIN

Marengo Rosso Svizzera IGT - 75 cl - 2021 - Domaine Delea 37.00
Cépage : Merlot

VALAIS

Dôle « Les Mazots » - 75 cl - 2021 - Domaine Maurice Gay (Obrist) 38.00
Cépage : Pinot Noir et Gamay

Humagne Rouge - 75 cl - 2022 - Domaine Jacques Germanier 47.00
Cépage : Humagne rouge

Syrah AOC Valais - 75 cl - 2022 - Domaine Clavien 44.00
Cépage : Humagne rouge

NOS VINS ROSÉS

Le Caviste Rosé AOC Ollon Chablais - 75 cl - 2022 - Celliers du Chablais 38.00
Cépage : Gamay

Tous nos prix sont affichés en Francs suisses (CHF) - taxes et services compris

« Restaurant La Ferme à Fredy »

NOS VINS MOUSSEUX

Prosecco Superiore Le Calle 32.00

NOS VINS EUROPÉENS

Primitivo Salento Falchetto (Puglia) - 75 cl - 2021 (Italie) 28.00
Cépage : Primitivo

Santa Cristina (Toscana) - 75 cl - 2022 (Italie) 34.00
Cépage : Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese, Syrah,

Pata Negra Reserva (Valdepenas) - 75 cl - 2014 - Bodega Los Llanos (Espagne) 32.00
Cépage : Tempranillo

Gran Castillo Family Selection (Valencia) - 75 cl - 2021 (Espagne) 32.00
Cépage : Cabernet Sauvignon

Château de la Pierre Levée - Castillon Côtes de Bordeaux - 75 cl - 2019 (France) 35.00
Cépage : Merlot

Château Janon Bordeaux AOC - 2022 (France) 32.00
Cépage : Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

NOS VINS AU VERRE

Blanc

Aigle Chasselas - Domaine Les Celliers du Chablais - 50 cl - 2021 1 dl 5.00
Cépage : Chasselas

Yvorne Avy AOC Blanc - Domaine AVY - 50 cl - 2021 1 dl 5.00
Cépage : Chasselas

Chardonnay AOC du Valais - Cave Jacques Germanier - 75 cl - 2020 1 dl 6.50
Cépage : Chardonnay

Tous nos prix sont affichés en Francs suisses (CHF) - taxes et services compris

« Restaurant La Ferme à Fredy »

Rouge

Le Pot de Cuvillon Chablais AOC - Domaine Obrist - 50 cl - 2021 1 dl 4.50
Cépage : Pinot Noir, Gamaret, Gamay

Le Pot de Syrah - Domaine Maurice Gay - 50 cl - 2021 1 dl 7.00
Cépage : Syrah

Le Pot de Courval Salvagnin - Domaine Obrist - 50 cl - 2021 1 dl 4.50
Cépage : Pinot Noir, Gamay

Pinot Noir - Domaine Les Frères Dubois - 75 cl - 2021 1 dl 6.00
Cépage : Pinot Noir

Rosé

L'Avy en Rose d'Yverne - Domaine AVY - 50 cl - 2021 1 dl 4.50
Cépage : Pinot Noir, Gamaret, Garanoir

BIERES EN BOUTEILLE ET ARTISANALES

Bière sans alcool 33 cl 5.00
Cardinale blonde 33 cl 5.00
Calanda blonde 33 cl 5.00
Panaché 50 cl 7.00
Bière artisanale (Blonde, Blanche ou API) 33 cl 8.00

APERITIFS

Pastis 2 cl 8.00
Porto 4 cl 7.00
Martini Blanc / Rouge 4 cl 6.00
Prosecco 1 dl 8.00
Kir 1 dl 6.50
Kir Royal 1 dl 9.00

Tous nos prix sont affichés en Francs suisses (CHF) - taxes et services compris

« Restaurant La Ferme à Fredy »

COCKTAILS

Aperol Spritz	12.00
Campari Spritz	11.00
Campari Orange	11.00
Negroni	12.00
Screwdriver	9.00
Cuba Libre	8.00
Gin Tonic	9.00
Vodka Tonic	9.00
Old Fashioned	11.00
Godfather	12.00
Tom Collins	10.00
Hugo	10.00
Tequila Sunrise	11.00
La Ferme à Fredy	13.00

LE

DIGESTIFS

Grappa	2 cl	8.00
Limoncello	4 cl	6.50
Bailys	4 cl	6.50
Amaretto Di Saronno	4 cl	8.00
Abricotine	2 cl	8.00
Williamine	2 cl	8.00
Bitter des Diablerets	4 cl	6.50
Cointreau	4 cl	6.50
Grand Manier	4 cl	8.00

WHISKY (4 cl)

Chivas	11.00
Jack Daniels	9.00

Tous nos prix sont affichés en Francs suisses (CHF) – taxes et services compris

« Restaurant La Ferme à Fredy »

COGNAC / BRANDY (+CL)

Vielle Prune	8.50
Vielle Framboise	9.50
Rémy Martin VSOP	12.00
Vecchia Romagna	8.50

BOISSONS SANS ALCOOL / FRAÎCHES ET CHAUDES

BOISSONS FRAÎCHES

Coca Cola, Coca Cola Zéro, Sprite, Fanta	33 cl	5.00
Rivella Rouge	33 cl	5.00
Ramseier	33 cl	5.00
Nestea Citron / Pêche	33 cl	5.00
Tonic	20 cl	4.50
Eau Minérale (Plate ou Gazeuse)	33 cl	3.50
	70 cl	7.50
Sanbitter	10 cl	6.00
Jus de fruits (Orange, Ananas, Pêche, Tomate)	20 cl	5.00

BOISSONS CHAUDES

Café	4.00
Expresso / Ristretto	4.00
Cappuccino	5.00
Latte Macchiato	5.00
Double Expresso	5.50
Renversé	5.00
Chocolat (froid ou chaud)	5.00
Lait (3 dl par verre)	2.50
Thé sachet	3.50

Tous nos prix sont affichés en Francs suisses (CHF) – taxes et services compris