



## 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 Lívio Bonelli. Dès lors Claudine et Lívio 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 & Lívio, 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.

**La Famille Bonelli 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.



# 1er Plats

Salade verte Green salad	7.-
Salade mêlée Mixed salad	9.-
Potage du jour Soup of the day	10.-
Os à Moelle à la verticale au gros sel (15' de cuisson) Bone marrow I with sea salt (15' of cook)	11.-
Rose de légumes et sa fondue de grana padano Rosette of vegetables with fondue of grana padano	12.-
Carpaccio de boeuf du Chef I Mariné au vin rouge Beef carpaccio marinated with red wine, salad and grana	14.-
Tartare de saumon au gingembre I pistache, tzatziki Salmon salad with ginger I pistachio, tzatziki	18.-

Prix en chf - toutes taxes et service compris



# Pâtes

Pâtes « al Ragu »   haché de boeuf et sauce tomate	21.-
Pasta minced beef with tomato sauce	
Pasta di salsiccia   saucisse à rôtir, sec tomate et l'ail	24.-
Pasta with sausages, tomatoes sauce and garlic	
Pâtes aux légumes au piment 🌶️🌶️   aubergine, courgettes, poivron, mozzarella, ail et piment	25.-
Pasta with vegetables, eggplant, zucchini, peperoni, garlic, chili pepper	
Pâtes du Chef à la truffe	30.-
Truffle pasta	

# Burger maison

Burger Bacon   oignons, sauce cocktail et frites	24.-
Beef burger, bacon, onions, tomatoes, sauce cocktail and fries	
Burger végétarien, aubergines, courgettes, poivrons, rösti sauce à l'ail et grana	24.-
Home made veggie burger – eggplant, zucchini, pepper, rösti garlic sauce and grana and fries	
Burger Raclette, cornichons, pdt en robe des champs, grana, sauce à l'ail	26.-
Beef Burger   cheese raclette way, pickles, potatoes	
Burger de porc effiloché, sauce bbq, cole slaw	26.-
Pulled porc Burger   bbq sauce, cole slaw	

Prix en chf - toutes taxes et service compris



# Viandes et Poisson

Côte de porc panée   frites et salade Breaded pork chop   fries and salad	27.-
Saumon grillé   Flan de riz, Spaghetti de courgettes et moutarde à l'orange Grilled Salmon   Rice flan, zucchini, orange mustard	31.-
Tartare de bœuf au couteau (180gr)   Frites, Salade, toast Raw beef tartare, fries and salad and toast	34.-
Paillard de veau sauce champignons   Flan de riz, tomate grillée Thin veal steak mushrooms sauce rice flan, grilled tomato	42.-
Tournedos Rossini   frites et légumes Beef tenderloin with goose liver, French fries and vegetables	54.-

## Fondues à la viande

(Dès 2 personnes – Prix par personne)

Fondue Bourguignonne, Frites, Salade (200g de Boeuf) Cubes of raw beef fried in oil (200g of Beef) french fries and salad	40.-
Fondue Chinoise Frites et Salade (200g de bœuf, gambas) Thin slice of Raw Beef Boiled in a Clear soup, french fries and salad (200g of Beef and 2 prawns per person)	42.-

Prix en chf - toutes taxes et service compris



# Fromages

Fondue Moitié-Moitié (220g par personne) 22.-  
Cheese fondue (220g per person)

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

## Coïn enfants

Jambon cuit froid 12.-  
Ham cook cold

Blanc de poulet grillé 12.-  
Grilled chicken breast

Escalope de poulet panée 12.-  
breaded chicken cutlet

*servis avec frites et petite salade*  
served with french fries and small salad

Pâtes al sugo (sauce tomate et parmesan) 12.-  
Pasta with tomato sauce and parmigiana

*et 1 boule de glace à choix pour le dessert*  
and a scoop of ice cream

*Tous nos prix en chf - toutes taxes et service compris*



# Desserts

Salade de fruits frais Fresh fruits salad		9.-
Tiramisu Tiramisu		10.-
Meringue crème double Meringue and double cream		11.-
Strudel au pomme tyrolien Apple Strudel Tyrol way		12.-
Sorbet arrosé Sorbet with liquor		12.-
Coupe Danemark à l'Ovomaltine Vanilla ice cream Ovomaltine warm chocolate sauce		12.-
Mille-feuilles aux fruits rouges Mille-feuille with red berries		14.-
Fondant au chocolat à l'After Eight (ou pas...) Melting chocolate cake with After Eight (or not)		14.-

# Nos glaces

Vanille, Fraïse, Chocolat, café

Nos Sorbets :

Abricot, Cítron, Poire, Framboïse

1 Boule 3.-

2 Boules 6.-

