

# Restaurant « La Ferme à Fredy »

## Entrées et Salades

- **Planchette de charcuterie et de viande séchée** (2 ou 3 pers.) 28.00  
200 gr parmi du salami, coppa, prosciutto et viande séchée
- **Planchette de fromages et de charcuterie** (2 ou 3 pers.) 23.00  
200 gr de salami, prosciutto, fromage de chèvre, tomme vaudoise et gruyère
- **Gaspacho.** Soupe froide espagnole traditionnelle aux tomates 11.00
- **Carpaccio de bœuf** 18.00  
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 Nikkeï au saumon.** 18.00  
Ceviche à la japonaise avec saumon et thon marinés au citron, gingembre, sauce soja, coriandre et ail
- **Salade Caprese à la mozzarella de bufflonne** 13.00  
Salade, tomate, mozzarella de bufflonne, huile d'olive et basilic
- **Salade César aux crevettes** 16.00  
Salade, œuf dur, croûtons, parmesan et sauce césar  
à base de parmesan râpé, huile d'olive, ail, vinaigre, moutarde, sauce Worcestershire  
servie avec des crevettes sautées à l'huile d'olive et au beurre
- **Salade Mêlée** avec légumes de saison et sauce maison 8.00

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

# Restaurant « La Ferme à Fredy »

## Les plats – spécialités

- **Médaille de bœuf aux champignons** 33.00  
Filet de bœuf cuit à basse température avec une sauce aux poivres et aux champignons accompagnés d'une purée de pommes de terre parfumée aux fines herbes
- **Poisson au beurre et à l'ail.** 29.00  
Cabillaud au four préparé avec une réduction de vin blanc, citron, ail et beurre servi avec des légumes et du risotto Grana Padano et noix de coco.
- **Tartare de bœuf avec des frites** 28.00  
Filet de bœuf coupé finement au couteau accompagné de câpres, moutarde, oignon, ciboulette, sel, poivre et citron
- **Poulet balsamique** 26.00  
Steak de cuisse de poulet cuit à la plancha avec une sauce balsamique préparée à base d'ail, d'huile d'olive, d'un mélange de champignons servis avec des pommes de terre rissolée et des tomates cerises
- **Couscous d'agneau** 44.00  
4 côtelettes d'agneau à la sauce dijonnaise aux fruits de la passion accompagné d'un couscous de légumes

## Suisse

- **Fondue traditionnelle moitié-moitié** 26.00  
200 gr de Vacherin et Gruyère servis avec du pain et de la salade (min 2 personnes / prix par personne)

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

# Restaurant « La Ferme à Fredy »

- **Raclette au charbon de bois** 42.00  
1/6 de meule de fromage à raclette, pommes de terre servies avec un planchette de charcuterie (min 2 personnes / prix par personne)
- **Fondue Bourguignonne** 46.00  
240 gr de bœuf servi avec des frites et une petite salade, avec un assortiment de 4 sauces maison (min 2 personnes / prix par personne)

## Pâtes et risottos

- **Risotto Tartuffe** 25.00  
aux champignons, morilles et truffe noire
- **Spaghettis à la carbonara.** 23.00  
La recette originale italienne, c'est-à-dire sans crème, cuite dans une émulsion d'œuf et de fromage râpé, accompagnée de lardons
- **Lasagnes du Chef** 26.00  
Faites maison avec filet de bœuf effiloché et aux 3 fromages (parmesan, vacherin et gruyère)

## Viandes et hamburgers

- **Burger de Bœuf à la Raclette** 24.00  
180 gr de viande de bœuf, fromage à raclette, bacon, tomate, salade, champignon, moutarde
- **Street bœuf burger** 24.00  
180 gr de viande de bœuf avec bacon, tomate, salade, cheddar, ketchup, mayonnaise, avocat, chips

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

# Restaurant « La Ferme à Fredy »

- **Entrecôte** 39.00  
250 gr de viande cuite à la plancha accompagnée d'une sauce chimichurri servie avec des frites, des tomates cerises et des champignons
- **Côte de bœuf** 49.00  
Viande de 400 gr avec l'os cuite à la plancha, servie avec une sauce chimichurri et accompagnée de frites, de tomates cerises et de champignons

## Pour les enfants

- **Steak haché** 12.00  
100 gr de viande grillée à la plancha servie avec des frites et de la salade
- **Blanc de poulet pané** 12.00  
100 gr de blanc de poulet grillé à la plancha servi avec des frites et de la salade
- **Spaghetti bolognaise** 12.00  
Avec la traditionnelle sauce tomate et viande de bœuf

---

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

**Origine de nos poissons :** Crevettes (Vietnam), Saumon (Norvège), Thon (Océan Indien), Cabillaud (Pays-Bas)

---

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

# Restaurant « La Ferme à Fredy »

## Les desserts maison

- Tiramisu traditionnel 11.00
  - Tarte du jour avec une boule de glace 10.00
  - Moelleux au chocolat 13.00
  - Tarte au citron avec une boule de glace 12.00
  - Tarte de fromage avec fruits de saison 12.00
  - Boule de glace. 3.50  
(Vanille, chocolat, fraise, citron, fruit de la passion, caramel)
- 

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.

---

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

# Restaurant « La Ferme à Fredy »

## NOS VINS BLANCS

### VAUD

Ollon Les Ménades – Cave Chapelle La Roche (Meylan) – 70 cl – 2022 Cépage : Chasselas	45.00
Yvorne Petit Vignoble – Maison Badoux – 70 cl et 35 cl – 2021 Cépage : Chasselas	60.00/30.00
Chasselas L'Yvorne Grand Cru – Domaine de la Pierre Latine 75 cl et 37,50 cl – 2021 Cépage : Chasselas	68.00/35.00
Château de Chardonne Premier Grand Cru Lavaux – Domaine Obrist – 70 cl – 2021 Cépage : Chasselas	58.00
Trois Tours Blanc – Celliers du Chablais – 75 cl – 2021 Cépage : Chasselas	46.00
Henri 1908 – Maison Badoux – 70 cl – 2022 Cépage : Chasselas	49.00
Aigle Chasselas Grand Cru Réserve Guisan – Domaine Celliers du Chablais 75 cl – 2021. Cépage : Chasselas	56.00
Pinot Gris de Villeneuve « Les Confins » Chablais AOC – Domaine Obrist 75 cl – 2021 Cépage : Pinot Gris	48.00
Chasselas Clos des Caillettes Tradition – Domaine Le Luissalet 75 cl – 2021 Cépage : Chasselas	45.00
Pinot Blanc Clos des Caillettes – Domaine Le Luissalet – 75 cl – 2018 Cépage : Pinot noir	48.00
Réserve Blanche – Domaine Le Luissalet – 75 cl – 2021 Cépages : Chardonnay et Pinot Blanc	58.00

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

# Restaurant « La Ferme à Fredy »

Coup de L'Etrier – Domaine Testuz – 70 cl – 2020 49.00  
Cépage : Chasselas

## TESSIN

Bianco Rovere Ticino DOC – Domaine Brivio – 75 cl – 2021 72.00  
Cépage : Merlot vinifié blanc

## VALAIS

Fendant Le Grand Schiner – Domaine Albert Biollaz – 75 cl – 2021 42.00  
Cépage : Chasselas

Johannisberg AOC Valais – Domaine Dubuis & Rudaz – 75 cl – 2021 46.00  
Cépage : Sylvaner

Petite Arvine Réserve de Chasseur – Domaine Albert Biollaz – 75 cl – 2021 56.00  
Cépage : Petite Arvine

## NOS VINS ROUGES

## VAUD

Trois Tours Rouge Aigle Chablais AOC – Domaine Celliers du Chablais 45.00  
75 cl – 2021 Cépage : Garanoir, Gamberet, Diolinoir

Les Mailloles Yvorne – Domaine Celliers du Chablais – 75 cl – 2021 45.00  
Cépage : Pinot Noir, Gamay

Pinot Noir Barrique – Domaine Celliers du Chablais – 75 cl – 2021 58.00  
Cépage : Pinot Noir, élevé 12 mois en barriques de chêne et 6 mois de repos en bouteille

Syrah Barrique – Domaine Celliers du Chablais – 75 cl – 2021 68.00  
Cépage : Syrah, élevé 18 mois en fût de chêne

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

# Restaurant « La Ferme à Fredy »

Yvorne « Le Rouge de Rouge » - Domaine de la Pierre Latine 72.00/37.00  
75 cl et 37,50 cl - 2021 Cépage : Gamaret, Diolinoir, Merlot, Pinot Noir

Yvorne Grand Cru (LABEL VIGNE D'OR) "MAGNUS CORP" 57.00  
Domaine AVY - 70 cl - 2021  
Cépage : Gamaret, Garanoir, Galotta, Cabernet Franc, Diolinoir

Galotta - Domaine Le Luissalet - 75 cl - 2021 55.00  
Cépage : Gamay et l'Ancellotta

Clos du Rocher Yvorne Grand Cru - Domaine Le Clos du Rocher - 75 cl - 2021 75.00  
Cépage : Merlot, Cabernet Sauvignon et Syrah

Prestige Merlot d'Yvorne Barrique - Maison Badoux - 75 cl - 2020 72.00  
Cépage : Merlot

Ollon Cabernet Meylan - Cave Chapelle La Roche - 75 cl - 2021 59.00  
Cépage : Cabernet

## TESSIN

Marengo Rosso Svizzera IGT - Domaine Delea - 75 cl - 2021 40.00  
Cépage : Merlot

## VALAIS

Dôle « Les Mazots » - Domaine Maurice Gay (Obrist) - 75 cl - 2021 40.00  
Cépage : Pinot Noir et Gamay

Humagne Rouge - Domaine Reserve du Chasseur - 75 cl - 2021 56.00  
Cépage : Humagne rouge

## NOS VINS ROSÉS

Le Caviste - Domaine Celliers du Chablais - 75CL - 2021 44.00  
Cépage : Gamay

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



# Restaurant « La Ferme à Fredy »

Rosé Tradition Chablais AOC - Domaine AVY - 75 cl - 2021 45.00  
Cépage : Pinot Noir, Gamaret, Garanoir

## NOS VINS MOUSSEUX

Prosecco Rocca Degli Arcieri 32.00  
Prosecco Superiore Valdobbiadene Borgo Gritti 39.00

## NOS VINS EUROPÉENS

Chianti - Domaine Terre di Priori, Toscane - 75 cl - 2021 (Italie) 35.00  
Cépage : Sangiovese, Merlot

Rocca Alata Valpolicella Ripasso - Cantina di Soave - 75 cl - 2018 39.00  
Cépage : Corvinone, Rondinella (Italie)

Ribera del Duero Acon Roble - Domaine Abadía de Acon - 75 cl - 2020 49.00  
Cépage : Tempranillo (Espagne)

LAN Rioja Crianza DOCa - Domaine Lan - 75 cl - 2018 38.00  
Cépage : 95% Tempranillo, 3% Mazuelo, 2% Grenache (Espagne)

L'Herbe Saint IGO Pays D'Oc - Domaine de L'Herbe Sainte - 75 cl - 2018 38.00  
Cépage : Merlot (France)

Château Haut Rozier, Bordeaux Superior AC 2016 - 75 cl - 2016 36.00  
Cépage : Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon (France)

## NOS VINS AUVERRE

### Rouge

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

AOC Chablais - Celliers du Chablais - 50 cl - 2021 1 dl 4.50  
Cépage : Pinot Noir, Gamay

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

# Restaurant « La Ferme à Fredy »

Pinot Noir – Domaine Le Luissalet – 75 cl – 2021 1 dl 7.50  
Cépage : Pinot Noir

## 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

## Rosé

L'Avy en Rose d'Yvorne – Domaine AVY – 75 cl – 2021 1 dl 4.50  
Cépage : Pinot Noir, Gamaret, Garanoir

## BIERES EN BOUTEILLE ET ARTISANALES (33 cl)

Bière sans alcool 5.00  
Cardinale (blonde / blanche) 5.00  
Panaché 5.00  
Wild Goat (IPA, Pale Ale ou Wheat Ale) 8.00  
Vagabonds (Blonde, Blanche ou API) 8.00

## APERITIFS

Pastis 2 cl 8.00  
Porto 4 cl 7.00  
Vodka Belvédère 2 cl 9.00  
Martini Blanc / Rouge 4 cl 6.00  
Prosecco 1 dl 8.00  
Cynar 4 cl 6.00

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

# Restaurant « La Ferme à Fredy »

## COCKTAILS

Kir	6.50
Kir Royal	10.00
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
Chilcano de Pisco	11.00
Old Fashioned	11.00
Godfather	12.00
Tom Collins	10.00
Hugo	10.00
Tequila Sunrise	11.00
La Ferme à Fredy	13.00

## DIGESTIFS

Grappa	2 cl	9.00
Limoncello	4 cl	6.50
Bailys	4 cl	6.50
Amaretto Di Saronno	4 cl	7.50
Abricotine	2 cl	9.00
Williamine	2 cl	9.00
Bitter des Diablerets	4 cl	6.50
Cointreau	4 cl	6.50
Grand Manier	4 cl	7.50
Fernet Branca	4 cl	6.50

## 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
Remy Martin VSOP	12.00
Vecchia Romagna	8.50
Grand Armagnac Paul du Vignau	9.50

## BOISSONS SANS ALCOOL / FRAÎCHES ET CHAUDES

### BOISSONS FRAÎCHES

Coca Cola, Coca Cola Zéro, Sprite, Fanta, Rivella Rouge, Ramseier	33 cl	4.50
Nestea Citron / Pêche	33 cl	5.00
Tonic	20 cl	4.50
Eau Minérale (Plate ou Gazeuse)	35 cl	4.00
	70 cl	7.00
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	3.00

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