

# « Restaurant La Ferme à Fredy »

## Entrées et Salades

<b>Salade mêlée</b>	10.00
Préparée avec notre mélange de crudités, nappée d'une sauce maison	
<b>Salade Caprese au pesto</b>	13.00
Tomates bien mûres, mozzarella, pesto, huile d'olive, citron sel et poivre	
<b>Gravlax de saumon</b>	18.00
Saumon mariné avec sel et sucre servi sur un lit de pomme de terre et de roquette.	
<b>« Empanadas »</b>	16.00
Deux petites tartes à la façon argentine au poulet et au fromage/épinards	
<b>Tartare de bœuf</b>	23.00
Bœuf cru coupé au couteau, assaisonné de câpres, moutarde, oignon, sel, poivre et jus de citron, garni d'un œuf pasteurisé.	
<b>Planchette de Viande séchée</b>	18.00
100 g de viande séchée avec du pain	
<b>Planchette de charcuterie (2 ou 3 pers.)</b>	32.00
220 g salami, jambon cru, pancetta et viande séchée	

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

# « Restaurant La Ferme à Fredy »

## Les plats – spécialités / viandes

**Risotto aux champignons** 25.00

Délicieux risotto préparé avec un mélange de champignons sautés

**Émincé de poulet à la moutarde et au miel** 27.00

Tranches de filet de poulet, sautées et ensuite mijotées dans une sauce onctueuse à base de moutarde et au miel, le tout accompagné de pommes de terre au four et légumes

**Burger de Bœuf à Fredy** 28.00

Viande hachée de bœuf, fromage, tomate, salade et sauce cocktail accompagné de frites

**Sandwich au poulet croustillant** 26.00

Poulet pané, tomate, salade, fromage et sauce barbecue servi avec des frites

**Saumon Teriyaki** 30.00

Tendre filet de saumon cuit au four servi avec de la sauce japonaise teriyaki  
Accompagné de purée de pommes de terre et légumes

**Porc BBQ du Chef** 29.00

Porc sur son os mariné en cuisson à basse température, enrobé d'une sauce BBQ maison, sucrée et légèrement épicée, servi avec une purée de pomme de terre et légumes

**Le wok de bœuf** (option végétarienne sur demande) 30.00

Nouilles de riz, oignons, tomates, et viande de bœuf, le tout sauté avec de la sauce de soya

**Médaille de bœuf au « chimichurri »** 39.00

200 g filet de bœuf cuit à la plancha avec la sauce traditionnelle argentine « chimichurri » maison servie avec des frites et légumes

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

# « Restaurant La Ferme à Fredy »

## Expérience Suisse

### Fondue fromage « moitié-moitié »

200 gr de Vacherin et de Gruyère servis avec du pain et une petite salade :

- Traditionnel 25.00
  - À la tomate avec pomme de terre 28.00
- (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 viande séchée (min 2 personnes / prix par personne)

### Fondue Bourguignonne

45.00

240 g de bœuf servi des frites et une salade, le tout accompagné d'un assortiment de 3 sauces maison champignons, à l'ail, chimichurri. (min 2 personnes / prix par personne)

## Pour les enfants

### Poulet pané

15.00

130 g de poulet croustillant servi avec de frites

### Pâtes à la tomate

13,00

Des pâtes du jour avec une sauce tomate maison préparée par notre Chef

# « Restaurant La Ferme à Fredy »

## Nos desserts

Tiramisu	11.00
Cheesecake au four	12.00
Coulant au chocolat	12.00
Profiteroles Garnis de crème chantilly et recouverts de chocolat	11.00
Boule de glace (Vanille, chocolat, fraise, café, citron, abricot)	3.50
Boule de glace arrosée (Vodka, gin, limoncello, whisky, abricotine, prosecco)	8.00

---

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 :**

Filet de Bœuf (Suisse), Rumpsteak (Suisse), Porc (Suisse), Poulet (Brésil, Slovénie), Viande hachée (Boucherie du Centre)

**Origine de nos poissons :** Saumon (Norvège), Crevettes (Inde)

**Origine de nos pains :** Focaccia maison (Suisse), Pain mi-blanc (Suisse), Hamburger (Suisse)

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 - 2023 - Domaine Badoux 46.00  
Cépage : Chasselas

Yvorne Petit Vignoble - 70 cl - 2022 - Domaine Badoux 55.00  
Cépage : Chasselas

Trois Tours Blanc Aigle Chablais AOC - 75 cl - 2023 - Celliers du Chablais 39.00  
Cépage : Chasselas

Pinot Gris Villeneuve Les Confins Chablais AOC - 75 cl - 2022 - Obrist 42.00  
Cépage : Pinot Gris

Bex Grand Cru Sauvignon Blanc - 75 cl - 2023 - Le Luissalet 41.00  
Cépage : Sauvignon Blanc

### VALAIS

Chardonnay AOC du Valais - 75 cl - 2023 - Domaine Clavier 39.00  
Cépage : Chardonnay

Petite Arvine AOC Valais - 75 cl - 2022 - Domaine Jacques Germanier 46.00  
Cépage : Petite Arvine

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

# « Restaurant La Ferme à Fredy »

## NOS VINS ROUGES

### VAUD

Trois Tours Rouge Aigle Chablais AOC - 75 cl - 2023 - Celliers du Chablais 39.00  
Cépage : Garanoir, Gamaret, Diolinoir

Les Mailloles 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 54.00  
Cépage : Pinot Noir, élevé 12 mois en barrique de chêne avec 6 mois de repos

Rubis Noir Barrique Ollon Chablais AOC - 75 cl - 2023 - Celliers du Chablais 59.00  
Cépage : Gamaret, Diolinoir, Merlot, Pinot Noir

Yvorne Grand Cru « MAGNUS CORP » - 75 cl - 2022 - Domaine AVY 53.00  
Cépage : Gamaret, Garanoir, Galotta, Cabernet Franc, Diolinoir

Cure d'Attalens Chardonne Grand Cru - 75 cl - 2023 - Obrist 54.00  
Cépage : Merlot, Diolinoir, Galotta, Gamay

St-Saphorin Lavaux AOC - 75 cl - 2023 - Obrist 49.00  
Cépage : Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Merlot Chablais AOC élevée en barrique - 75 cl - 2022 - Celliers du Chablais 64.00  
Cépage : Merlot

### TESSIN

Marengo Rosso Svizzera IGT - 75 cl - 2023 - Domaine Delea 38.00  
Cépage : Merlot

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

# « Restaurant La Ferme à Fredy »

## VALAIS

Humagne Rouge – 75 cl – 2022 – Domaine Jacques Germanier 46.00  
Cépage : Humagne rouge

Syrah AOC Valais – 75 cl – 2022 – Domaine Clavien 44.00  
Cépage : Syrah

## NOS VINS DU MONDE

Falchetto Primitivo Puglia – 75 cl – 2021 (Italie) 30.00  
Cépage : Primitivo

Casato Mastino Ripasso della Valpolicella DOC Sup. Vénétie – 75 cl – 2022 (Italie) 30.00  
Cépage : Corvina, Rondinella, Molinara

Pata Negra Reserva Valdepenas – 75 cl – 2020 – Los Llanos (Espagne) 32.00  
Cépage : Tempranillo

Château Janon Bordeaux AOC – 2022 (France) 31.00  
Cépage : Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

Trivento Malbec Reserve – Mendoza, Argentine – 75 cl – 2023 (Argentine) 44.00  
Cépage : Malbec

Luis Felipe Edwards Terraced Hran Reserva – 75 cl – 2022 (Chili) 39.00  
Cépage : Carmenère

## NOS VINS ROSÉS

Vaudoise AOC Rosé de Salvagnin – 75 cl – 2023 36.00  
Cépage : Gamay, Pinot Noir

## NOS VINS MOUSSEUX

Menestrello Extra Dry Prosecco DOC – 75 cl – 2022 40.00

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

# « Restaurant La Ferme à Fredy »

## NOS VINS AUVERRE

### Blanc

La Côte AOC La Châtelaine Vaudoise 1 dl 5.00  
Cépage : Chasselas

Pays d'Oc IGP Chardonnay La Sensuelle (France) 1 dl 5.00  
Cépage : Chardonnay

Los Pasos Valle Central (Chili) 1 dl 5.00  
Cépage : Sauvignon Blanc

### Rouge

Noirillon AOC Vaud 1 dl 5.00  
Cépage : Pinot Noir, Gamay

Pays d'Oc IGP Syrah La Sensuelle (France) 1 dl 5.00  
Cépage : Syrah

Le Bailliage Pinot Noir Vaudoise 1 dl 5.00  
Cépage : Pinot Noir

Veneto IGT Merlot Fontanera (Italie) 1 dl 5.00  
Cépage : Merlot

### Rosé

Vaudoise AOC Rosé de Salvagnin 1 dl 5.00  
Cépage : Pinot Noir, Gamay

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

# « Restaurant La Ferme à Fredy »

## BIERES EN BOUTEILLE ET ARTISANALES

Bière sans alcool	33 cl	5.00
Bière blonde (4,8% vol) Calanda ou Cardinal	33 cl	5.00
Bière blonde (5,4% vol) Oettinger	50 cl	7.00
Panachée	50 cl	7.00
La Vagabonde (Soft IPA) 6,5%	33 cl	8.00
L'Horizon (Blonde Ale) 4,5%	33 cl	8.00
La Yeti (Blanche) 5.5%	33 cl	8.00

## APERITIFS

Pastis	45%	2 cl	5.00
Porto	20%	2 cl	5.00
Martini Blanc / Rouge	15%	4 cl	6.00
Prosecco	11%	1 dl	8.00
Kir		1 dl	6.00
Kir Royal		1 dl	9.00

## COCKTAILS

Apérol Spritz	12.00
Campari Spritz	12.00
Campari Orange	11.00
Negroni	12.00
Screwdriver	9.00
Cuba Libre	12.00
Gin Tonic	12.00
Vodka Tonic	12.00
Old Fashioned	11.00
Godfather	12.00

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

# « Restaurant La Ferme à Fredy »

## DIGESTIFS

Grappa	37,50% vol	2 cl	7.00
Limoncello / Meloncello	25,00% vol	4 cl	6.00
Baileys	17,00% vol	4 cl	7.00
Amaretto	21,50% vol	4 cl	6.00
Abricotine	43,00% vol	2 cl	7.00
Williamine	43,00% vol	2 cl	7.00
Cointreau	40,00% vol	4 cl	9.00
Vieille Prune	40,00% vol	4 cl	8.00

## WHISKY

Chivas	40% Vol.	4 cl	11.00
Jack Daniels	40% Vol.	4 cl	9.00

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

# « Restaurant La Ferme à Fredy »

## BOISSONS SANS ALCOOL / FRAÎCHES ET CHAUDES

### BOISSONS FRAÎCHES

Coca Cola, Coca Cola Zéro, Sprite, Fanta	33 cl	4.00
Rivella Rouge	33 cl	4.50
Ramseier	33 cl	4.50
Nestea Citron / Pêche	33 cl	4.00
Schwepps par verre	33 cl	4.00
Eau Minérale Brita (Plat ou Gazeuse)	33 cl	3.50
	75 cl	7.50
Sanbitter	10 cl	4.00
Jus de fruits (Orange, Mix)	33 cl	4.50
Sirop (Verre)	33 cl	2.00

### BOISSONS CHAUDES

Café		4.00
Espresso / Ristretto		4.00
Cappuccino		5.00
Double Espresso		5.00
Renversé		5.00
Chocolat (froid ou chaud)		5.00
Lait (3 dl par verre)		2.00
Thé sachet		4.00

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