



ENTRÉES

Planchette Vaudoise

Saucisson Vaudois, viande séchée, jambon cru

28.-

Plateau apéritif à Fredy

Saucisson Vaudois, jambon cru, tomme Vaudoise, gruyère

25.-

Salade mêlée

Légumes saisonniers, accompagnée d'une sauce maison

9.-

Salade d'été

Salade, roquette, tomate cerise, jambon cru, parmesan, vinaigrette

14.-

Salade de la Grange

Salade, tomate, olive, maïs, oeuf dur, parmesan, poulet, vinaigrette

13.-

Ceviche Exotique Latino

Saumon mariné avec une sauce de fruit de la passion

18.-

Carpaccio à la Burrata

Viande de boeuf cru tranchée finement avec la mozzarella de bufflonne

20.-

Gambas à l'ail à l'espagnole

Crevettes enrobées d'huile d'olive, d'ail, paprika et sherry

16.-



PLATS PRINCIPAUX

Rouleaux de poulet façon La Ferme à Fredy

Fourrés au fromage et jambon
Purée aux fines herbes faite maison
27.-

Darne Saumon citronnée

Pommes de terre et épinards sautés
30.-

Boeuf Stroganoff

Riz pilaf et légumes de saison
30.-

Agneau à l'hawaïenne

Sauce aigre douce à l'ananas, riz pilaf et légumes
32.-

Le chasseur

Filet de boeuf et un chorizo de notre Chez Titi
Frites maison et légumes
38.-

Leysin "Fredy" Burger

Burger de notre Chez Titi, Saucisson Vaudois, Fromage à raclette
Salade, tomate, ketchup, Mayonnaise
Frites maison
25.-

ITALIE

Risotto aux Asperges

26.-

Rigatoni alla Zozzona

Sauce tomate, oeuf, saucisse, bacon
25.-



DE NOS MONTAGNES

La Traditionnelle Raclette à Fredy

Raclette au charbon, Fromage vaudoise

Petite planchette et Pommes de terre

44.-/ personne (min 2 personnes)

Fondue Fromage Moitie Moitie

23.-/ personne (min 2 personnes)

Fondue Tomate

Pomme de terre

27.-/ personne (min 2 personnes)

Fondue à la Truffe

33.-/ personne (min 2 personnes)

Fondue Bourguignonne

240gr de viande de boeuf, salade, frites maison

Sauces cocktail, chimichurry, sauce à l'ail et dijonnaise)

47.-/ personne (min 2 personnes)

Le Rösti Paysan au fromage

24.-

Supplément oeuf au plat + 2.-

POUR LES PETITS MONTAGNARDS

Nuggets de poulet, frites maison, salade mée

15.-

Spaghetti Sauce Tomate

12.-



DESSERTS

Tarte au Citron

12.-

Tarte à l'ananas

11.-

Coulant au Chocolat

Boule de glace vanille

13.-

Tiramisu Bailey's

11.-

Panna Cotta

Parfumée à la mangue et au fruit de la passion

10.-

Boule de glace

3.50

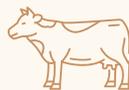
Boule de glace arrosée

8.-

Chers clients,

Pour toute allergie ou intolérance alimentaire, nos collaborateurs sont à votre disposition pour vous fournir toutes les informations nécessaires sur les ingrédients de nos plats.

Cordialement,
L'équipe du Grand Chalet



ORIGINES

VIANDES

Filet : Suisse **Rumsteak** : Suisse

Porc : Suisse **Agneau** : Nouvelle-Zélande **Poulet** : Brésil, Slovénie

POISSONS

Saumon : Norvège **Crevettes** : Viêtnam

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



VIN BLANC

VAUD

Aigle Les Murailles Chablais AOC

Domaine Badoux 70cl 2022 Chasselas

44.-

Yvorne Petit Vignoble

Domaine Badoux 70cl / 35cl 2020 Chasselas

53.- / 28.-

L'Yvorne Grand Cru

Domaine Pierre Latine 75cl / 37.5cl 2021 Chasselas

62.- / 33.-

Aigle Trois Tours Chablais AOC

Cellier du Chablais 75cl 2021 Chasselas

36.-

Pinot Gris Villeneuve Les Confins Chablais AOC

Obrist 75cl 2022 Pinot Gris

39.-

Bex Grand Cru Savignon Blanc

Sauvignon Blanc 75ml 2021 Le Luissalet

39.-

TESSIN

Bianco Rovere Ticino DOC

Domaine Brivio 75cl 2020 Merlot vignifié en blanc

68.-

VALAIS

Chardonnay Chablais AOC

Domaine Clavien 75cl 2020 Chardonnay

37.-

Petite Arvine

Domaine Clavien 75cl 2022 Petite Arvine

44.-



VIN ROUGE

VAUD

Trois Tours Rouge Aigle Chablais AOC

Celliers du Chablais 75cl 2022 Garamet, Garanoir, Diolinoir
37.-

Les Mailloles Chablais AOC

Celliers du Chablais 2022 Pinot Noir, Gamay
37.-

Pinot Noir Barrique Aigle

Celliers du Chablais 75cl Pinot Nnoir
52.-

Pinot Noir Le Petitt Versailles

Les Frères Dubois 70cl 2021 Pinot Noir
38.-

Yvorne Le Rouge des Rouges

Domaine Pierre Latine 70cl / 35cl 2020 Pinot Noir, Merlot, Garamet, Diolinoir
68.- / 35.-

Yvorne Gran Cru Magnus Corp

Artisans Vignerons Yvorne 70cl 2021 Garamet, Garanoir, Galotta, Diolinoir, Cab Franc
52.-

Merlot Chablais AOC

Celliers du Chablais 75ml 2020 Merlot
66.-

TESSIN

Marengo Rosso Svizzera IGT

Domaine Delea 75cl 2021 Merlot
37.-

VALAIS

Humagne Rouge Chablais AOC

Domaine Clavien 75cl 2022 Humagne Rouge
45.-

Syrah AOC Valais

Domaine Clavien 75cl 2022 Syrah
43.-



VIN EUROPÉEN

Espagne, Pata Negra

Los Llanos 75cl 2014 Tempranillo Cabernet Sauvignon

32.-

France, Chateau Janon AOC

Bordeaux 75cl 2022 Merlot Cabernet Franc Cabernet Sauvignon

32.-

Italie, Primitivo Salento Falchetto Italia IGT

Puglia 75cl 2021 Primitivo

30.-

Italie, Nero D'Avola Roceno

Sicilia 75cl 2021 Nero d'Avola

33.-

VIN ROSÉ

Le Caviste AOC Ollon Chablais

Celliers du Chablais 75cl 2022 Gamay

37.-

VIN MOUSSEUX

Prosecco Extra Dry Millesimato DOC

Colvendra Glera

32.-



VIN AU VERRE

BLANC

Aigle Chasselas

Les Celliers du Chablais 1dl Chasselas

4.50

Chardonnay Valais AOC

Cave Jaques Germanier 1dl Chardonnay

5.50

ROUGE

Taboo

Cellier du Chablais 1dl Garanoir

4.-

Syrah AOC Valais

Domaine Clavien 1dl Syrah

6.50

Pinot Noir

Domaine des frères Dubois 1dl Pinot Noir

5.50

ROSÉ

Taboo

Cellier du Chablais 1dl PinotNoir Gamay

4.-



BIÈRES

Sans Alcool		33cl	5.-
Cardinale Blonde	4.6%	33cl	5.-
Calanda Blonde	4.6%	33cl	5.-
Panaché		50cl	7.-
La Vagabonde Soft IPA	6.5%	33cl	8.-
L'horizon Blonde Ale	4.5%	33cl	8.-
La Yeti Blanche	5.5%	33cl	8.-

APÉRITIFS

Pastis	45%	2cl	4.-
Porto	20%	2cl	4.-
Martini Blanc ou Rouge	15%	4cl	6.-
Prosecco	11%	1dl	8.-
Kir		1dl	6.-
Kir Royal		1dl	9.-

COCKTAILS

Aperol Spritz	12.-	Gin Tonic	9.-
Campari Spritz	12.-	Vodka Tonic	9.-
Campari Orange	11.-	Old Fashion	11.-
Negroni	12.-	Godfather	12.-
Screwdriver	9.-	Tequila Sunrise	11.-
Cuba Libre	8.-		

DIGESTIFS

Grappa	37.5%	2cl	7.-
Limoncello	25%	4cl	6.-
Beileys	17%	4cl	7.-
Amaretto di Saronno	28%	4cl	7.-
Abricotine	43%	2cl	7.-
Williamine	43%	2cl	7.-
Cointreau	40%	4cl	9.-
Vielle Prune	40%	4cl	8.50
Vielle Framboise	40%	4cl	9.50
Vecchia Romagna	38%	4cl	8.50

WHISKYS

Chivas	40%	4cl	11.-
Jack Daniel's	40%	4cl	9.-

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



BOISSONS SANS ALCOOL

Eau plate ou gazeuse	33cl	4.-
	75cl	7.-
Coca Cola, Coca Zéro	33cl	4.-
Sprite, Fanta	33cl	4.-
Rivella Rouge	33cl	4.-
Jus de Pomme	33cl	4.-
Thé Froid (Pêche ou Citron)	33cl	4.-
Schwepps	33cl	4.-
San Bitter	10cl	4.-
Jus d'Ananas ou d'Orange	33cl	5.-
Jus de Tomate	20cl	5.-
Sirop	33cl	2.-

UN P'TIT CAFÉ ?

Café	4.-
Espresso, Ristretto	4.-
Double Espresso	5.-
Cappuccino	5.-
Renversé	5.-
Thé	4.-
Chocolat chaud ou froid	5.-
Lait	2.-

“Gino Casagrande vous accueille dans ce restaurant rempli d’histoire”

L'hôtel Le Grand Chalet fut 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, prend le relais avec sa femme Lysiane, afin de perpétuer cette belle aventure familiale.

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

Depuis décembre 2022, Gino Casagrande vous accueille dans ce cadre magique pour vous offrir une expérience unique et vivre un moment intemporel.

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



ENTRÉES

Salade Mêlée

Préparée avec des légumes de saison et accompagnée d'une sauce maison :

9.00

Salade de la grange

salade, tomate, olives, poulet, maïs, œufs dur, parmesan, avec vinaigrette

12.00

Salade d'été

salade, roquette, tomate cerises, jambon cru et parmesan avec la vinaigrette du vaudois

14.00

Planchette Vaudois

70 gr saucisson vaudois, 60 gr viande séché, 70 gr jambon cru accompagnés de cornichons, oignons, toasts

28.00

Plateau Apéritif à Fredy

50 gr tomme vaudoise, 50 gr gruyère, 50 saucisson vaudois, 50 gr jambon cru, accompagnés d'olives, raisins, fruits secs, crudités, toasts

25.00

Ceviche Exotique latino-américain

Plat traditionnel 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.

18.00

Carpaccio à la burrata

Préparé avec un filet de bœuf (80gr) cru tranché très finement, arrosé d'huile d'olive, de vinaigre balsamique, sel, poivre dressée avec mozzarella de bufflonne (80gr). et de la roquette

20.00

Crevettes du chef

brochettes de crevettes, artichauts et champignons gratinés avec fromage du Temeley et une sauce rose au whisky

15.00