



Les suggestions du Chef

Les Salades et Entrées

Salads and Starters

	Entrée	Suite
Salade verte / mêlée (en saladier dès 2 pers.) <i>Green Salad or Mixed Salad</i>	7.- / 9. ⁵⁰	p.p.
Salade des Fers (volaille, œuf, croûtons) « Les Fers » Salad (poultry, egg, croutons)	18.-	25.-
Planchette des Fers <i>Cheese & meat board</i>	19.-	29.-
Tataki de thon aux épices et gingembre <i>Tuna tataki with spices and ginger</i>	25.-	38.-
Velouté de châtaigne <i>Cream of chestnut soup</i>	14. ⁵⁰	
Tartare de bœuf <i>Beef tartare</i>	25.-	38.-
Os à moelle, salade et confit d'oignons <i>Baked bone marrow, salad</i>	18.-	
Escargots aux herbes (6 ou 12 pièces) <i>Snails with herbs</i>	16.-	28.-
Foie gras poêlé, sauce aux épices et lentilles	28.-	



Nadine et Christophe ROD
Route des Fers 26 | 1854 Leysin

Gault & Millau
GUIDE SUISSE



Les Suites Main Dishes

Ravioles aux champignons, sauce aux bolets _____ <i>Mushrooms ravioli, boletus sauce</i>	26.-
Vol-au-vent aux champignons, riz _____ <i>Mushrooms in a puff pastry shell, rice</i>	29. ⁵⁰
Vol-au-vent aux champignons, riz & ris de veau _____ <i>Veal sweetbreads and mushrooms in a puff pastry shell, rice</i>	38. ⁵⁰
Omble Chevalier au beurre blanc safrané, riz _____ <i>Char fish with saffron & white butter, rice</i>	39.-
Emincé de volaille au curry, riz _____ <i>Minced chicken with curry, rice</i>	29.-
Cordon bleu de volaille au Vacherin Fribourgeois & jambon cru, purée du Chef _____ <i>Poultry « cordon bleu » with Fribourg Cheese & smoked ham, Chef's creamed potatoes</i>	36.-
La Pluma de Pata Negra, purée du chef _____ (connue pour être la meilleure partie du porc ibérique) <i>Grilled Iberian pork & Chef's creamed potatoes</i>	60.-
Pavé de bœuf, sauce au poivre vert, potatoes _____ <i>Rump steak with green peppercorn sauce, potato wedges</i>	39.-
Filet d'agneau aux herbes de Provence, potatoes _____ <i>Lamb fillet with Provence herbs, potato wedges</i>	39.-

« Terroir » Dishes Les Plats du Terroir

Le papet vaudois revisité _____ <i>Papet Vaudois « revisited » (leek, potatoes with Vaudoise sausage)</i>	29. ⁵⁰
Désossée de pied de porc _____ <i>Braised boneless pork knuckle</i>	29. ⁵⁰
Parmentier à l'effilochée de boeuf _____ <i>Pulled beef parmentier</i>	29. ⁵⁰

Pour les petits Gastronomes (Enfants jusqu'à 10 ans)

Pâtes bolognaise ou aux champignons _____ <i>Pasta with bolognaise or mushroom sauce</i>	13. ⁵⁰
Saucisse de veau, purée du Chef ou potatoes _____ <i>Grilled veal sausage with Chef's creamed potatoes</i>	13. ⁵⁰
Escalope de volaille panée, potatoes _____ <i>Breaded chicken escalope with potato wedges</i>	14. ⁵⁰

Meals for the « little foodies » (children up to 10 years old)

* Provenance des viandes / Origin of meat :

Bœuf / Beef : Suisse - France Agneau / Lamb : Irlande - NZ

Volaille, veau, porc / Poultry, Veal, Pork : Suisse-France-Espagne

Poisson / fish : Irlande

* Les prix sont indiqués en CHF, TVA comprise.

Prices are in Swiss Francs, including tax.

L'assiette du Fromager _____ <i>Cheese plate</i>	15.-	
Café gourmand _____	14.-	
Mousse à l'Ovomaltine _____ <i>Ovomaltine (malt) mousse</i>	9.-	
Tartelette citron ou aux pruneaux _____ <i>Lemon or plum tart</i>	10.-	
Baba'Népi (au Génépi) _____ <i>Baba with Genepi liquor</i>	10.-	
Meringue crème double _____ <i>Meringue with double cream</i>	10.-	
Meringue crème double & une boule de glace à choix _____ <i>Meringue with double cream and 1 scoop of ice cream of your choice</i>	14.-	
Glaces & sorbets		
(vanille, chocolat, moka, poire, abricot, citron) la boule _____ <i>Ice Cream & sorbet (vanilla, chocolate, mocca, pear, apricot, lemon) per scoop</i>	4.-	
	<u>Coupe</u>	<u>Mini</u>
Supplément de Chantilly _____ <i>Supplement for whipped cream</i>	1. ⁵⁰	
Coupe des Fers (brisures de meringues, crème double, glace vanille, coulis Ovomaltine & ses croustilles) _____ <i>Sundae (meringue, double cream, vanilla ice cream, Ovomaltine sauce and crunchy topping)</i>	14. ⁵⁰	10. ⁵⁰
Café glacé _____ <i>Iced coffee</i>	14. ⁵⁰	10. ⁵⁰
Sorbet abricot & eau de vie d'abricot _____ <i>Apricot sorbet with Swiss apricot schnapps</i>	14. ⁵⁰	10. ⁵⁰
Sorbet poire & eau de vie de poire _____ <i>Pear Sorbet with Swiss pear schnapps</i>	14. ⁵⁰	10. ⁵⁰
Sorbet citron & Limoncello _____ <i>Lemon sorbet with Limoncello</i>	14. ⁵⁰	10. ⁵⁰


* Sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.

Our servers will be more than happy to give further details about our dishes concerning allergies or intolerances to ingredients.

Nadine et Christophe ROD



www.lesfers.ch | info@lesfers.ch

 restaurantlesfers

Gault & Millau
GUIDE SUISSE

