



## 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. <sup>50</sup> p.p.	
Salade des Fers (volaille, œuf, croutons) « Les Fers » Salad (poultry, egg, croutons)	18.-	25.-
Planchette des Fers <i>Cheese &amp; meat board</i>	19.-	29.-
Terrine de canard de chez Titi <i>Duck terrine by Titi</i>	18.-	
Velouté de châtaigne <i>Cream of chestnut soup</i>	12.-	
Tartare de bœuf <i>Beef tartare</i>	25.-	37.-
Os à moelle, salade <i>Baked bone marrow, salad</i>	18.-	
Escargots aux herbes (6 ou 12 pièces) <i>Snails with herbs</i>	16.-	28.-
Pot-au-feu de foie gras	28.-	



Nadine et Christophe ROD  
Route des Fers 26 | 1854 Leysin



## Les Suites Main Dishes

Ravioles au basilic et tomates séchées _____	26.-
<i>Ravioli with basil and sun-dried tomatoes</i>	
Vol-au-vent aux champignons _____	29. <sup>50</sup>
<i>Mushrooms in a puff pastry shell</i>	
Vol-au-vent aux champignons & ris de veau _____	38. <sup>50</sup>
<i>Veal sweetbreads and mushrooms in a puff pastry shell</i>	
Ombre Chevalier au beurre blanc safrané, riz _____	39.-
<i>Char fish with saffron &amp; white butter, rice</i>	
Suprême de volaille aux champignons, purée du chef _____	32. <sup>50</sup>
<i>Chicken suprême with mushrooms, Chef's creamed potatoes</i>	
Cordon bleu de volaille au vacherin Fribourgeois & jambon cru, purée du Chef _____	36.-
<i>Poultry « cordon bleu » with Fribourg Cheese &amp; smoked ham, Chef's creamed potatoes</i>	
La Pluma de Pata Negra*, purée du chef _____	52.-
* connue pour être la meilleure partie du porc ibérique <i>Grilled Iberian pork &amp; Chef's creamed potatoes</i>	
Pavé de bœuf sauce au poivre vert, potatoes _____	42.-
<i>Rump steak with green peppercorn sauce, potato wedges</i>	
Côtes d'agneau au romarin, croquettes de rösti _____	45.-
<i>Lamb ribs with rosemary, rösti croquettes</i>	

## « Terroir » Dishes Les Plats du Terroir

Le papet vaudois revisité _____	29. <sup>50</sup>
<i>Papet Vaudois « revisited » (leek, potatoes with Vaudoise sausage)</i>	
Désossée de pied de porc _____	29. <sup>50</sup>
<i>Braised boneless pork knuckle</i>	

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

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

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

\* Provenance des viandes / Origin of meat :  
 Bœuf / Beef : Suisse—France      Agneau / Lamb : Irlande  
 Volaille, veau, porc / Poultry, Veal, Pork : Suisse-France-Espagne

\* 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>	8. <sup>50</sup>	
Tartelette citron _____ <i>Lemon tart</i>	9.-	
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.-	
<b>Glace &amp; sorbet</b> (vanille, chocolat, moka, poire, abricot, citron), la boule _____ <i>Ice Cream &amp; sorbet (vanilla, chocolate, mocca, pear, apricot, lemon), per scoop</i>	4.-	
Supplément de Chantilly _____ <i>Supplement for whipped cream</i>	1. <sup>50</sup>	
	<u>Coupe</u>	<u>Mini</u>
Coupe des Fers (brisure 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. <sup>50</sup>	10. <sup>50</sup>
Café glacé _____ <i>Iced coffee</i>	14. <sup>50</sup>	10. <sup>50</sup>
Sorbet abricot & eau de vie d'abricot _____ <i>Apricot sorbet with Swiss apricot schnapps</i>	14. <sup>50</sup>	10. <sup>50</sup>
Sorbet poire & eau de vie de poire _____ <i>Pear Sorbet with Swiss pear schnapps</i>	14. <sup>50</sup>	10. <sup>50</sup>
Sorbet citron & Limoncello _____ <i>Lemon sorbet with Limoncello</i>	14. <sup>50</sup>	10. <sup>50</sup>

\* 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  
Route des Fers 26 | 1854 Leysin



[www.lesfers.ch](http://www.lesfers.ch) | [info@lesfers.ch](mailto:info@lesfers.ch)

 restaurantlesfers

**Gault & Millau**  
GUIDE SUISSE

