

Les suggestions du Chef

Les Salades et Entrées

	Entrée	Suite
Salade verte / mêlée (en saladier) _____	8.- / 10.-	
Planchette des Fers _____	19.-	29.-
L'assiette du Fromager _____	15.-	
Œuf mayonnaise, salade _____	18.-	
Tataki de thon aux épices et gingembre _____	25.-	38.-
Velouté de châtaigne _____	14. ⁵⁰	
Tartare de cerf à l'huile de noisette _____	23.-	38.-
Terrine de chevreuil de chez Marc à Leysin _____	19.-	
Os à moelle, salade et confit d'oignon _____	18.-	
Escargots aux herbes (6 ou 12 pces) _____	15.-	28.-
Parmentier de lièvre à la royale, émulsion à la fève de Tonka _____	25.-	38.-

Les Suites

Vol-au-vent aux champignons, riz _____	29.-
Vol-au-vent aux champignons & ris de veau _____	39. ⁵⁰
Ravioles de cerf à la crème de genièvre _____	26.-
Filet d'omble chevalier au citron confit, riz _____	40.-
Pluma de Pata Negra*, purée du Chef _____	60.-
*connue pour être la meilleure partie du porc ibérique	
Pavé de bœuf sauce chimichurri, potatoes _____	42.-
Emincé de volaille au curry, riz _____	29.-
Entrecôte de cerf, garniture chasse, sauce grand veneur _____	48.-
Selle de chevreuil (en un service) _____	56.-
La désossée de pied de porc, purée du « Chef » _____	29.-

* Les prix sont indiqués en CHF, TVA comprise



Gault & Millau
GUIDE SUISSE



* Provenance des viandes :

Bœuf : Suisse, France
Cerf, Chevreuil, lièvre : Autriche, Nouvelle-Zélande
Volaille, porc : Suisse, Espagne
Poisson : Islande

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

* Les plats commandés sans avoir annoncé d'intolérance ou d'allergie seront facturés.

Pour les petits Gastronomes (Enfants jusqu'à 10 – 12 ans)

Tortellini (ricotta-épinards), fromage râpé _____	13. ⁵⁰
Pâtes bolognaise ou aux champignons _____	13. ⁵⁰
Saucisse de veau, purée du Chef _____	13. ⁵⁰
Escalope de volaille panée, potatoes _____	15.-

Les Desserts

L'assiette du Fromager _____	15.-
Mousse à l'Ovomaltine _____	9.-
Tartelette citron _____	10.-
Meringue crème double _____	10.-
Meringue crème double & une boule de glace à choix _____	14.-
Café gourmand _____	13.-
Glaces & sorbets (vanille, chocolat, moka, caramel, poire, abricot, citron) la boule _____	4.-
Supplément de Chantilly _____	1. ⁵⁰
Coupe chasseur des Fers (brisures de meringues, marrons glacés au caramel, glace vanille, chantilly) _____	Coupe 14.- Mini 10.-
Café glacé _____	13. ⁵⁰ 9. ⁵⁰
Sorbet abricot & eau de vie d'abricot _____	14. ⁵⁰ 10. ⁵⁰
Sorbet poire & eau de vie de poire _____	14. ⁵⁰ 10. ⁵⁰
Sorbet citron & Limoncello _____	14. ⁵⁰ 10. ⁵⁰

* Les prix sont indiqués en CHF, TVA comprise



Nadine et Christophe ROD
Route des Fers 26 | 1854 Leysin
www.lesfers.ch | info@lesfers.ch

 restaurantlesfers

Gault & Millau
GUIDE SUISSE



Retrouvez le menu
& la carte des boissons
en flashant le code QR

