

# Les suggestions du Chef

## Les Salades et Entrées

	Entrée	Suite
Salade verte / mêlée _____	8.- / 10.-	p.p.
« Rod » Bowl végétarien _____	14.-	24.-
« Rod » Bowl volaille ou saumon _____	19.-	29.-
Planchette des Fers _____	19.-	29.-
L'assiette du Fromager _____	15.-	
Soupe froide de tomate, huile d'olive _____	14. <sup>50</sup>	
Œuf mayonnaise, salade _____	15.-	
Tartare de bœuf coupé au couteau _____	23.-	38.-
Tataki de thon aux épices et gingembre _____	25.-	38.-
Os à moelle, salade _____	18.-	
Escargots à la provençale (6 ou 12 pces) _____	16.-	28.-

## Les Suites

Ravioles, sauce aux bolets _____	26.-
Vol-au-vent aux champignons _____	29. <sup>50</sup>
Vol-au-vent aux champignons & ris de veau _____	39. <sup>50</sup>
Dos de cabillaud à la tomate, olive, basilic et riz _____	39. <sup>50</sup>
Gambas à la provençale, riz _____	39. <sup>50</sup>
La Pluma de Pata Negra*, purée du Chef _____	59.-
*connue pour être la meilleure partie du porc ibérique	
Pavé de bœuf sauce chimichurri, potatoes _____	42.-
Emincé de volaille au curry, riz _____	29.-
Désossée de pied de porc _____	29.-
Rôti vaudois à la moutarde, pomme de terre écrasée à l'huile d'olive _____	34.-



**Gault & Millau**  
GUIDE SUISSE



\* Provenance des viandes :  
Bœuf : Suisse, France  
Volaille, veau, porc : Suisse, France, Espagne  
Poisson : Méditerranée, Islande  
Gambas : Asie

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

\* Les prix sont indiqués en CHF, TVA comprise

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

Tortellini (ricotta-épinards), fromage râpé _____	13. <sup>50</sup>
Pâtes bolognaise _____	13. <sup>50</sup>
Saucisse de veau, purée du Chef _____	13. <sup>50</sup>
Escalope de volaille panée, potatoes _____	15.-
Cordon bleu, purée du Chef _____	16.-

## Les Desserts

L'assiette du Fromager _____	15.-
Mousse à l'Ovomaltine _____	9. <sup>50</sup>
Tartelette citron ou compotée d'abricots _____	11.-
Cornet à la crème et fruits rouges _____	14. <sup>50</sup>
Meringue crème double _____	11.-
Meringue crème double & une boule de glace à choix _____	14. <sup>50</sup>
Café gourmand _____	14. <sup>50</sup>
Glaces & sorbets (vanille, chocolat, moka, caramel, poire, abricot, citron) la boule _____	4.-
Supplément de Chantilly _____	1. <sup>50</sup>
Coupe des Fers (brisures de meringues, crème double, glace vanille, coulis Ovomaltine & ses croustilles) _____	Coupe 14. <sup>50</sup> Mini 10. <sup>50</sup>
Café glacé _____	13. <sup>50</sup> 9. <sup>50</sup>
Sorbet abricot & eau de vie d'abricot _____	14. <sup>50</sup> 10. <sup>50</sup>
Sorbet poire & eau de vie de poire _____	14. <sup>50</sup> 10. <sup>50</sup>
Sorbet citron & Limoncello _____	14. <sup>50</sup> 10. <sup>50</sup>

\* 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

