



Bar



Boissons fraîches

Jus de pomme 33cl	3.5
Jus d'orange 20cl	4.5
Thé glacé (pêche) 33cl	3.5
Henniez verte 33cl	3.5
Henniez verte ou bleu 1L	5
Sirop à l'eau	2

Apéritifs

Ricard 2cl	5
Lillet 6cl	8
Porto 8cl	6
Martini Blanc - Rouge 4cl	6

Cocktails

Apérol Spritz	12
<i>apérol, prosecco, perrier</i>	
St Germain Spritz	12
<i>fleur de sureau, prosecco, perrier</i>	
Mojito	12
<i>rhum blanc, menthe fraîche, citron vert, perrier</i>	
Fiz	10
<i>gin, tonic</i>	
Verger	13
<i>pomme, calvados, miel</i>	
Cuba libre	9
<i>rhum coca</i>	

Boissons chaudes

Thé ou infusion	3
Expresso - Ristretto	4
Café	4
Chocolat chaud maison	5
Capuccino	5

Sodas

Coca 33cl	3.5
Fanta 33cl	3.5

Bière Pression

Appenzeller Blonde 25cl 4.8%	4.5
Appenzeller Blonde 33cl 4.8%	6

Ouvert du mercredi au lundi : 11h - 14h / 16h - 23h

Réservation fortement conseillée en ligne : www.restaurant-leysin.ch





Carte Novembre au feu de bois

Entrées

Oeuf cocotte aux champignons <i>Egg cocotte with mushrooms</i>	14
Soupe Paysanne <i>Rustic vegetable soup</i>	12
Assiette de Charcuteries <i>Charcuterie board - selection of cured meats</i>	25
🌿 Salade mêlée de légumes d'automne <i>Autumn garden salad - a mix of seasonal vegetables</i>	9

Plats

Entrecôte à la braise (250g) <i>Charcoal-grilled ribeye steak</i>	35
Blanquette de sot l'y laisse <i>Chicken oyster blanquette - creamy French style fricassée</i>	28
🌿 Choux farcis <i>Braised stuffed cabbage - traditional French recipe</i>	28
Travers de porc confits <i>Slow-cooked pork ribs</i>	16
½ Magret de canard <i>Duck magret</i>	30
Tartiflette <i>Tartiflette - reblochon cheese, bacon, onions</i>	25

“ Cuisiner par plaisir, pour faire plaisir, avec les idées du jour, ici on cuisine ce qu'il y a au grès des saisons, des inspirations quotidiennes et des opportunités, il y a parfois des surprises “

Desserts

Riz au lait mystère <i>Mystere rice pudding</i>	12
Feuilleté au chocolat <i>Chocolate puff pastry</i>	12
🌿 Tarte au citron sablé Breton <i>Lemon tart Breton shortbread</i>	12

Ouvert du mercredi au lundi : 11h - 14h / 16h - 23h

Réservation fortement conseillée en ligne : www.restaurant-leysin.ch





Les Casses croûtes du midi

Quart de poulet rôti

15

Poulet rôti, écrasé de pomme de terre, jus à l'ail et salade verte
Roast chicken with mashed potatoes, garlic jus and green salad

Croque Monsieur

15

Jambon, fromage local, sauce béchamel maison et salade verte
Ham and local cheese with béchamel sauce and green salad

“ Cuisiner par plaisir, pour faire plaisir, avec les idées du jour
“ ici on cuisine ce qu’il y a au grès des saisons des inspirations quotidiennes et des
opportunités, il y a parfois des surprises “

Ouvert du mercredi au lundi : 11h - 14h / 16h - 23h

Réservation fortement conseillée en ligne : www.restaurant-leysin.ch





Les en-cas 16h 18h
A partager.....ou pas

Petits creux salés

Planche de charcuteries 18 / 25

Charcuterie board - selection of cured meats

Planche de charcuteries et fromages 18 / 25

Charcuterie and local cheese board

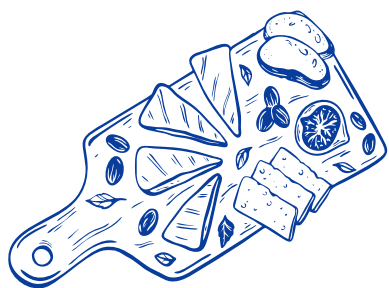
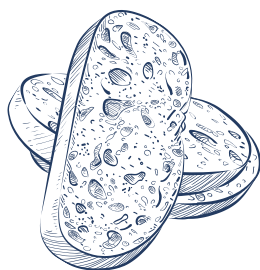
Camembert rôti et croûtons à l'ail 17

Baked camembert with garlic croutons

Croque Monsieur 15

Jambon, fromage local, sauce béchamel et salade verte

Ham, local cheese, béchamel sauce and green salad



Petits creux sucrés

Panini Nutella 7

Toasted nutella sandwich

Riz au lait "Mystère" 12

Mystere rice pudding

Brownie du chef 9

Chocolate brownie by the chef

Restaurant ouvert du mercredi au lundi : 11h - 14h / 16h - 23h

Réservez fortement conseillée en ligne : www.restaurant-leysin.ch





Délices à boire

Pour finir un bon repas

Tisanerie

Infusion de menthes	4.5
Infusion gingembre citron miel	4.5
Tisane des montagnards	4.5
<i>herbes des Alpes</i>	

Cafés

Expresso - Ristretto	4
Café	4
Renversé	4.5
Double expresso	5

Pour se requinquer

Infusion de Thym et citron	4
Grog (rhum miel citron)	6

Digestifs

Grappa 2cl	7
Calvados 4cl	8
Armagnac 4cl	7
Cognac 4cl	9.5
Whisky Ballantines 4cl	6
Diablerets 4cl	6
Baileys 4cl	7
Gin Bombay Sapphire 4cl	8

Ouvert du mercredi au lundi : 11h -14h / 16h - 23h

Réservation fortement conseillée en ligne : www.restaurant-leysin.ch





L'histoire...

Au cœur des Alpes suisses, un souffle venu du Sud-Ouest de la France...

French Cabanon est né de l'envie de faire voyager l'esprit de la cuisine du Sud-Ouest de la France jusque dans les montagnes suisses où nous rêvions de nous installer depuis longtemps.

“Cabanon” c’est un clin d’œil à l’endroit où nous nous sommes rencontrés en 2002, à Champex-lac où nous travaillions en tant que saisonniers, là où tout a commencé entre nous.

“Le Cabanon” c’était à l’époque un chalet pour boire un verre après le ski en famille, où déjeuner entre copains autour d’un bon rösti, les touristes mangeaient de la perche en terrasse au bord du lac, les locaux venaient discuter avec un café et une part de tarte à la myrtille, il y faisait bon vivre !

Et le vendredi soir nous sortions les nappes blanches, les chandelles pour les habitués; le chef mettait les petits plats dans les grands avec son menu gastronomique, un fin cuisinier.

La promesse :

À travers cette marque, nous voulons apporter au Leysin un peu de notre Gascogne natale : convivialité, gourmandise, une carte simple mais raffinée, qui fait la part belle à l’agriculture locale.

Notre mantra : “Le goût de la cuisine et du partage.”

French Cabanon, c’est une cuisine généreuse et moderne, créative et inspirée des régions d’Occitanie, où chaque plat a le goût de l’authenticité.

Au Leysin, “**Partagez plus qu’un repas : une parenthèse gourmande et savoureuse.**”

French Touch, Cabanon mood

Laurent et Bérangère Eymery



A propos

Chers clientes, chers clients,

Nous proposons de réaliser un plat adapté à vos exigences alimentaires si vous le souhaitez, parlez-en au moment de passer votre commande et précisez vos éventuelles allergies.

Le tableau des allergènes est affiché au bar.

Origine des produits :

Bœuf : suisse

Porc : suisse

Poulet : suisse et allemand

Cerf : union européenne

Canard : français

Oeufs : suisse

Crème : suisse

L'équipe du Leysin vous souhaite un agréable moment au sein de son établissement.

Tous les prix sont exprimés en franc suisse (CHF) taxes comprises.