



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

### 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](http://www.restaurant-leysin.ch)





## Carte Cuisine au feu de bois

### Entrées

Oeuf cocotte aux champignons ou poivrons chorizo	14 16
<i>Egg cocotte with mushrooms or pepper and chorizo</i>	
Soupe Paysanne du moment 	12
<i>Rustic vegetable soup of the day</i>	
Assiette de charcuteries	25
<i>Charcuterie board - selection of cured meats</i>	
Salade mêlée de légumes	9
<i>Autumn garden salad - a mix of seasonal vegetables </i>	
Foie Gras de canard Mi-cuit Duck liver	25

<b>La Fondue Moitié-Moitié au vin blanc</b>	
(220g / 1 pers)	28
(440g / 2 pers)	56

“ 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 “

### Plats

P'tit Plat du midi (hors W.E)	17
<i>Dish of the moment</i>	
Entrecôte Parisienne à la braise (250g) Bio - La ferme du Torrent	40
<i>Charcoal-grilled ribeye steak</i>	
La demi entrecôte	22
Le mijoté en sauce du moment	28
<i>Chef's stew of the day</i>	
Plat végétarien du moment	28
<i>Végétarian dish of the day </i>	
Travers de porc confits	24
<i>Slow-cooked pork ribs</i>	
Tartiflette	25
<i>Tartiflette - reblochon cheese, bacon, onions</i>	

### Desserts

Assiette de fromages locaux Cheese plate	12
Tiramisu café spéculoos	12
<i>Tiramisu café spéculoos</i>	
Brioche perdue Sweet bun	12
Tarte au citron sablé Breton	12
<i>Lemon tart Breton shortbread</i>	





## Les Casses croûtes du midi

<b>Quart de poulet rôti</b> <i>Poulet rôti, écrasé de pomme de terre, jus à l'ail et salade verte</i> <i>Roast chicken with mashed potatoes, garlic jus and green salad</i>	15
<b>Croque Monsieur</b> <i>Jambon, fromage local, sauce béchamel maison et salade verte</i> <i>Ham and local cheese with béchamel sauce and green salad</i>	15

“ 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](http://www.restaurant-leysin.ch)





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

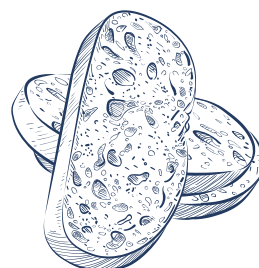
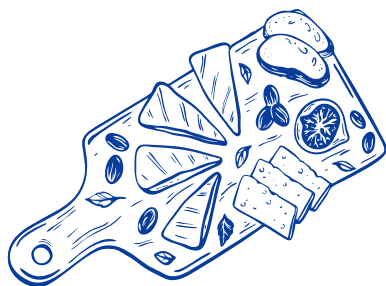
## Petits creux salés

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  
Réservation fortement conseillée en ligne : [www.restaurant-leysin.ch](http://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 <i>herbes des Alpes</i>	4.5

### Pour se requinquer

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

### Cafés

Espresso - Ristretto	4
Café	4
Renversé	4.5
Double espresso	5

### 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](http://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'oeil 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.*