



Carte

Entrées

- | | |
|--|----|
| Oeuf mimosa et asperges vertes <i>Mimosa egg with green asparagus</i> | 15 |
| Soupe Paysanne du moment  <i>Rustic vegetable soup of the day</i> | 12 |
| Assiette de charcuteries <i>Charcuterie board - selection of cured meats</i> | 25 |
| Salade mêlée de légumes  <i>Autumn garden salad - a mix of seasonal vegetables</i> | 9 |
| Foie Gras de canard poêlé aux pommes, vinaigre de pommes <i>Pan-seared foie gras with apples</i> | 25 |

Desserts

- | | |
|---|------|
| Millefeuille banane flambée au rhum, glace vanille, chocolat chaud <i>Mille feuille of banana flambé with rum, vanilla ice cream and hot chocolate</i> | 12 |
| Praliné du Leysin <i>Mousse mascarpone praliné, tuiles de noisettes torréfiées, pommes caramélisées Praline mascarpone mousse, roasted hazelnuts tuile, caramelized apples</i> | 12 |
| Bavarois aux fruits rouges <i>Bavarian cream with red berries</i> | 12 |
| Boule de glace - <i>Ice cream</i> Café, vanille, fraise, pistache, chocolat Sorbet : citron, poire, abricot | 3.50 |

Plats

- | | |
|---|----|
| La Fondue Moitié-Moitié au vin blanc <i>(220g / 1 pers)</i> 28 <i>(440g / 2 pers)</i> 56 | |
| Plat mijoté du moment <i>Chef's stew of the moment</i> | 28 |
| Entrecôte Parisienne à la braise (250g) origine Suisse <i>Charcoal-grilled ribeye steak</i> | 44 |
| >>>> La demi entrecôte | 22 |
| Plat végétarien du moment  <i>Végétarian dish of the moment</i> | 28 |
| Rösti du moment <i>Rösti of the moment</i> | 28 |
| Steak de Thon frais <i>Fresh Tuna steak</i> | 34 |
| Le plat signature French Cabanon | |
| Magret de canard sauce Sauternes 42 <i>France IGP Sud-Ouest</i> | |
| Plat enfant : 12 Tenders de poulet frits & frites ou choix de plat en demi portion <i>For Childs : Nuggets and Fries or half portion dish</i> | |

“ 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 “



Tous les produits sont frais, d'origine Suisse pour la plupart et le plus artisanal et local possible

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





FINGER FOOD



Le Leysin forever

Trilogie de magrets séchés 25
Poivre, curry, herbes vive la femme
Trilogie of dried duck breasts, pepper, curry,
Alpin flowers

Planche de charcuteries 25
Charcuterie board - selection of cured
meats

Camembert rôti 15
et pain grillé frotté à l'ail
Roasted camembert, toast rubbed with garlic

Frites à la fondue 8
French fries with fondue

Planche saucisson entier 10
Whole sausage board

Planche de légumes à croquer 8
et sauce cocktail
Crudités platter and cocktail sauce

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

Formule Grande Mixte à partager 30

Samoussa x4

Beignets de crevettes x6

Sticks Mozzarella x4

Chiffonnade de jambon sec

Tenders de poulet x2

Frites à la fondue

Sauces : curry - BBQ - cocktail

Formule Petite Mixte à partager 15

Samoussa x2

Beignets de crevettes x3

Sticks Mozzarella x3

La Planche
DU COMPTOIR : 1 verre + mises en bouche du moment 8.5