



Restaurant « La Ferme à Fredy »

L'hôtel Le Grand Chalet, fût construit en 1896 sous le nom de "Pension Sylvana" avec « les restes » de matériaux de constructions de l'actuelle American School

Dans les années 1900, Joséphine & Alfred Neveu deviennent propriétaires de la Pension Sylvana.

En 1924, Alfred Neveu devient champion olympique de bob à 4 lors des premiers Jeux à Chamonix. Notre restaurant "La Ferme à Fredy" prend son nom en hommage à la première génération.



En 1972, Claudine Bonelli la fille de Joséphine et Alfred Neveu reprend la « Pension Sylvana » avec son mari Lívio Bonelli. Dès lors Claudine et Lívio procèdent à de nombreuses rénovations afin de passer de pension à un hôtel 2 étoiles.

En 1992, « l'Hôtel Sylvana » 2 étoiles devient l'hôtel Le Grand Chalet, 3 étoiles, avec la construction de deux ailes et un toit chalet sur l'ancien toit du « Sylvana ».

En 2002, Jacky Bonelli, fils de Claudine & Lívio, reprend cette belle tradition avec sa femme, Lysiane, afin de continuer cette belle tradition familiale.

Entre 2011 et 2014, Lysiane et Jacky décident de rénover entièrement le restaurant puis les chambres, dans un style vieux bois afin de donner un charme authentique alpin pour le confort de leurs clients.

La Famille Bonelli ainsi que toute l'équipe vous souhaite un Bon Appétit !



1er Plats

Potage du jour Soup of the day	8.-
Tomates Mozzarella revisitées Revisited tomatoes mozzarella	13.-
Fenouil rôti en chartreuse mousse Fenouil, Menthe Roast fennel with mint and fennel mousse	14.-
Ceviche de Dorade Pousses de Moutarde, Mangue, Lait de coco, Gingembre, Poivrons goutte Ceviche of sea bream with mango, coconut milk, mustard growth and pepper	16.-

Salades

	1er plat	Plat principal
Salade de Roquette Parmesan Argula salad with parmigiano	10.-	16.-
Salade printanière asperges, suprême d'agrumes, noix de cajoux Green Salad with asparagus, citrus, cashew	15.-	23.-
Salade Montagnarde gruyère, jambon, champignons, graines de courge Green salad cheese, ham, mushrooms, pumpkin seed	15.-	23.-
Salade César poulet, parmesan, noix de cajou Caesar salad with chicken, parmigiano and cashew	15.-	23.-

Prix en chf - toutes taxes et service compris



Viandes

Hamburger de Bœuf maison, Frites et Salade verte	24.-
Home made beef burger with home made fries and salad	
Tartare de bœuf au couteau (180Gr), Frites , Salade verte	34.-
Raw beef tartare, home made fries and salad	
Côtelettes d'Agneau rôties, Purée mousseline, Légumes	36.-
Roast lamb chop with vegetables and mash potatoes	
Filet de Bœuf façon « Tigre qui pleure », Riz pilaf et Légumes	46.-
Beef fillet « tigre qui pleure » style with vegetables and rice pilaf	

Poissons

Filet de Féra cuit à l'unilatérale, Polenta et Asperges	27.-
Féra filet with Polenta and asparagus	
Lotte Fumée au thym Sauce anisée Mousseline de Céleri et Pommes sautées	28.-
Smoked monkfish anised sauce served with mashed celery and roasted potatoes	

Woks

Wok de Nouilles de Riz aux Légumes de saison	16.-
Rice noodles with stir-fried vegetables	
Wok de Nouilles de Riz aux Légumes de saison et Poulet	19.-
Rice noodles with stir-fried vegetables and chicken	

Prix en chf - toutes taxes et service compris



Fondue

(Dès 2 personnes – Prix par personne)

Fondue Bourguignonne, Frites fraîches, Salade verte
(200g de Boeuf) 39.-
Cubes of raw beef fried in oil (200g of Beef) french fries and salad

Fondue Chinoise Frites fraîches et Salade verte
(200g de bœuf, 100gr féra et dorade par personne) 39.-
Thin slice of Raw Beef Boiled in a Clear soup, french fries and salad
(300g of Beef and fish per person)

Fromages

Fondue Moitié-Moitié (220g par personne) 21.-
Cheese fondue (220g per person)

La Raclette à Fredy servie avec Pomme de terre en robe
des champs et assiette de Viande Séchée (dès 2 personnes) 44.-
Melted cheese with boiled potatoes and dried meat
(price per person for a minimum of 2 persons)

Prix en chf - toutes taxes et service compris



Glaces et sorbets

Nos Glaces :

Vanille, Espresso, Chocolat, Caramel, Fraîse, Pistache, Noisette

Nos Sorbets :

Abricot, Citron et Citron vert, Mangue et Passion, Fraîse et Framboise, Poire

1 Boule 3.-



2 Boules 6.-

Desserts

Salade de fruits frais Fresh fruits salad	9.-
Tarte façon Tropicane Brioche avec crème diplomate Bun with vanilla cream	10.-
Sorbet arrosé Ice cream with spirits	12.-
Parfait Citron glacé sur génoise à l'huile d'olive et meringue Lemon ice cream with génoise and meringue	12.-
Macaron et framboises fraîches Macaron with fresh raspberries	13.-
Tartelette fraise et rhubarbe Strawberry and rhubarb pie	14.-

Prix en chf - toutes taxes et service compris



Coïn enfants

Jambon cuit froid Ham cook cold	10.-
Chicken nuggets Chicken nuggets	10.-
Steak de boeuf haché maison Beef burger steak home made	10.-

servi avec frites et petite salade
served with french fries and small salad

et 1 boule de glace à choix pour le dessert
and a scoop of ice cream

Prix en chf - toutes taxes et service compris

