



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 Moment !



1er Plats

Soupe du jour Soup of the day	10.-
Salade verte Green salad	7.-
Salade mêlée Mixed salad	9.-
Os à Moëlle à la verticale au gros sel Bone marrow	11.-
Longe de porc Tonato cuite à basse température Porc Tonato (thin sliced of porc with thuna sauce - served cold)	14.-
Carpaccio de Boutefas de chez Titi avec julienne de mozzarella Thin slices of boutefas with mozzarella	16.-

Pâtes Maison

Pâtes al Sugo - Tomato sauce pasta	18.-
Pâtes bolognaise - Bolognaise pasta	24.-
Pâtes à la truffe - Pasta with truffle	30.-

Prix en chf - toutes taxes et service compris



Viandes

Cuisse de poulet grillée, Pdts bouillies et légumes- 25' de cuisson	24.-
Fried chicken leg, with boiled potatoes and vegetables - 25' cook	
Tartare de bœuf au couteau (180gr), Frites , Salade, toast	34.-
Raw beef tartare, fries and salad and toast	
Tagliata de boeuf, épinards, copeaux de grana, pommes de terre au four	38.-
Beef sliced, spinach, grana flakes	
Filet de bison, Beurre aromatisé, riz et légumes	67.-
Bison tenderloin, flavors butter, rice and vegetables	

Burger maison

Burger Cheddar & Bacon, oignon, tomate	24.-
Beef burger, Cheddar & bacon, onions, tomato, sce cocktail	
Burger Rossini, foie gras, aubergine grillée, tomate séchée, grana, sce à l'ail	30.-
Goose leaver Beef Burger	
Burger végétarien, brocolis, choux-fleur, maïs	24.-
Home made veggie burger – colly flower, brocoli, corn	

Les Burger servis avec des Frites

Prix en chf - toutes taxes et service compris



Fondues à la viande

(Dès 2 personnes – Prix par personne)

Fondue Bourguignonne, Frites, Salade (200g de Boeuf)	40.-
Cubes of raw beef fried in oil (200g of Beef) french fries and salad	
Fondue Chinoise Frites et Salade (200g de bœuf, gambas)	42.-
Thin slice of Raw Beef Boiled in a Clear soup, french fries and salad (200g of Beef and 2 prawns per person)	

Fromages

Fondue Moitié-Moitié (220g par personne)	22.-
Cheese fondue (220g per person)	

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



Prix en chf - toutes taxes et service compris

Coïn enfants

Jambon cuit froid 12.-

Ham cook cold

Boulettes de viande et sauce tomate 12.-

Beef meatball with tomato sauce

servis avec frites et petite salade

served with french fries and small salad

Pâtes al sugo (sauce tomate et parmesan) 12.-

Pasta with tomato sauce and parmigiana

et 1 boule de glace à choix pour le dessert

and a scoop of ice cream



Prix en chf - toutes taxes et service compris

Nos glaces

Vanille, Fraïse, Chocolat

Nos Sorbets :

Abricot, Citron, Poire, Framboïse

1 Boule 3.-

2 Boules 6.-

Desserts

Salade de fruits frais	9.-
Fresh fruits salad	
Meringue crème double	11.-
Meringue and double cream	
Bavarois et son coulis de mangue	12.-
Bavarois with mango sauce	
Sorbet arrosé	12.-
Sorbet with liquor	
Poire cuite au vin avec fondue de chocolat au toblerone	13.-
Cooked Pear with toblerone hot sauce	
Cheesecake à la framboïse	15.-
Raspberry cheesecake	
Mille-feuilles crème chantilly et fruits des bois	15.-
Chantilly and forest fruits Mille-Feuilles	

