



Plus qu'un restaurant, c'est notre histoire...

Nous sommes un restaurant accueillant, qui est aussi notre maison.

Nous sommes arrivés à Leysin en mai 2022, dans le but de partager un peu de notre histoire avec nos clients. Je viens d'une famille italo-péruvienne et j'ai grandi avec les deux cultures, chacune polarisée dans le traditionnel. Ma femme Sara est équatorienne. Et, professionnellement, nous avons tous les deux grandi dans une culture suisse, travaillant dans de grands hôtels de luxe où nous avons appris à aimer le métier de service.

Après plus de 25 ans dans l'hôtellerie, nous avons décidé de lancer notre propre projet dans la patrie de notre « mère nourricière », la Suisse.

Nous avons soigneusement sélectionné notre offre gastronomique. Nous proposons à nos clients des plats typiques suisses, certains italiens, et pour ceux qui veulent découvrir de nouvelles saveurs, nous avons préparé les plats emblématiques d'Amérique Latine nés de la fusion des cultures italiennes et asiatiques qui ont migré au cours du XXe siècle. Avec notre équipe de cuisine européenne-péruvienne, nous vous invitons à profiter de notre expérience de cuisine dans le quartier historique
Chalet « Le Leysin ».

Nous voulons que nos clients soient heureux.
Buvez un Pisco. Faites comme chez vous.
Et oui, nous parlons espagnol :-)

Gino et Sara



Menu d'été – automne 2024

Chers clients, Si vous êtes sujets à des allergies ou à des intolérances alimentaires, nos collaborateurs vous donneront avec plaisir toutes les informations sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande de votre part

Provenance de nos viandes: Bœuf (Suisse), Porc (Suisse), Poitrine de Poulet (Slovenie), steak de poulet (Suisse)

Provenance de nos poissons : Fruits de mer (Equateur et Vietnam). Saumon (Norvège). Tilapia (Chine). Crevettes (Inde et Vietnam). Cabillaud (Atlantique Nord-Est).

Nous apprécions votre visite et espérons que vous vivrez une expérience suisse-latine inoubliable au Restaurant Le Leysin.

Gino et Sara

Menu d'été - automne 2024

Entrées

Ceviche Tropical 16 CHF

Saumon coupé avec des crevettes, mangue et avocat accompagné d'une sauce maison au fruit de la passion

Ceviche Péruvien 18 CHF

Tilapia mariné au citron vert accompagné de maïs, de chulpi (maïs grillé) et de patate douce

Salade Mêlée « Le Leysin » 9 CHF

Salade de printemps composée de légumes de saison et d'œuf

Duo d'empanadas 15 CHF

Recette traditionnelle d'argentine (poulet et viande).
Servi avec sauce piquante, citron et sauce chimichurri

Salade Caprese à la burrata 16 CHF

roquette, tomate, burrata, olives noires, huile d'olive, sel et poivre



Entrées à partager

Planchette de Charcuterie et fromages 28 CHF

200g de viande sèche, jambon cru, raclette, tallegio

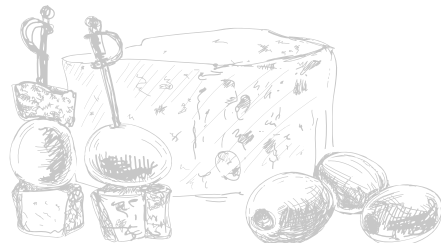
"Jalea" fruits de mer 25 CHF

250 g de fruit de mer panés frites accompagnés de oignons rouge marinés au citron, sauce tartare et tranches de citron

Nachos et Guacamole 17 CHF

« Totopos » Chips préparées avec une sauce à l'avocat et accompagnées de fromage cheddar et lard

Tous nos prix sont affichés en Franc suisse (CHF)
taux compris



Les plats Latino-américains

Tacos Barbacoa 29 CHF

3 tortillas de maïs garnis de bœuf effiloché assaisonné avec du piments mexicain. Servi avec des oignons, de guacamole (sauce d'avocat), du citron, de la coriandre fraîche.

Quesadilla au poulet et fromage 26 CHF

Emincé de poulet frit avec des oignons, des poivrons et épicé au piment chipotle le tout servi dans une tortilla de blé avec du fromage fondue et accompagné de crème sure et de guacamole (sauce d'avocat).

Poulet à la façon péruvienne 29 CHF "Pollo a la brasa"

Deux steaks de cuisse de poulet rôti accompagné de pommes de terre dorées avec des légumes sautés

Crevettes à la sauce crémeuse d'ail et vin 27 CHF

Crevettes cuites à la façon équatorienne sautés avec oignons, poivrons et servi avec du riz et légumes

Poisson à la sauce coco 28 CHF

Cabillaud au four à la sauce coco façon équatorienne accompagnée du riz et de tomates cerises sautées

Spaghetti Huancaína 30 CHF

sautés à la crème au piment jaune, servis avec des morceaux de bœuf et du parmesan.

"Tallarín" sauté au poulet 26 CHF

Wok à la façon péruvien avec poulet, oignons, coriandre, tomates et sauce soja

Filet de bœuf "lomo saltado" 38 CHF

Bœuf sauté à la façon péruvienne avec des tomates, et d'oignons et une sauce soja, accompagné de riz et de frites





Experience suisse

Fondue Bourguignonne 82 CHF

(2 pers., 400 gr de viande)

Fines tranches de viande de bœuf servies avec 4 sauces.

Le tout accompagné de frites et de salade

Supplément 100g de bœuf 12 CHF

Bourguignonne supplémentaire 41 CHF

Fondue moitié - moitié

200g 25 CHF (deux personnes min)

300g 33 CHF

Mélange de 2 fromages (Gruyère et Vacherin) de nos régions, servis avec du pain traditionnel et de la salade

Supplément de pommes de terre CHF 3.00

Rösti traditionnel fait maison

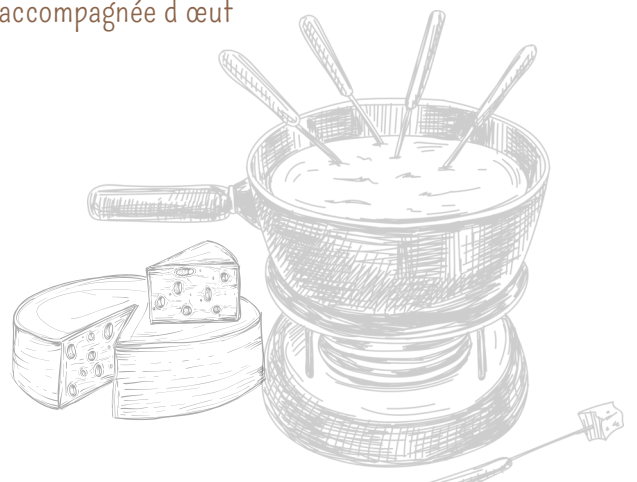
25 CHF

Avec œuf, raclette, et jambon

Rösti raclette burger

26 CHF

Raclette gratinée sur 180g de viande de bœuf haché sur un rösti traditionnel, accompagnée d'œuf



Tous nos prix sont affichés en Franc suisse (CHF) taux compris

Les viandes et burgers

Le Chasseur 44 CHF

250g d'entrecôte de bœuf et chorizo sur une planche de fer brûlante, accompagnée de trois sauce maison, pomme de terre au four à la sauce piquante « papa brava » .

Médailillon de Bœuf 36 CHF

220g de bœuf cuit à la plancha et accompagné de frites, d'une sauce « chimichurri » maison et de légumes sautés.

Choripan Argentin 23 CHF

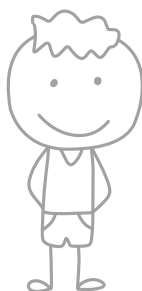
Un pain généreux et moelleux garni de chorizo grillé et d'une sauce « Chimichurri » et d'oignons rouges, accompagné de frites.

Cheese Burger (100% bœuf) 25 CHF

180g de viande de bœuf hachée avec une sauce à la moutarde et au miel, fromage, salade et tomates. Le tout servi avec des frites.



Pour les enfants



Spaghettis Tomate faits maison)
CHF 13.00

Poulet ou poisson pané(100 gr
avec des frites
CHF 15.00



♥

Dessert

parce qu'on ne vit qu'une fois...

Tarte au citron vert CHF 12.00

Tarte d'Espagne préparée avec une délicieuse crème au citron vert et accompagnée de caramel

Cheesecake "Le Leysin" CHF 12.00

Recette maison avec une sauce fruit de la passion

Biscuit au chocolat (12-15 min. d'attente) CHF 12.00

Fait à la minute et accompagné d'une boule de glace à la vanille
Biscuit artisanal préparé par la Boulangerie du Village

Tiramisu au Bailey's CHF 11.00

Fait maison avec des fruits de saison

Panna cotta maison CHF 12.00

Avec une sauce des fruits des bois (fruits rouges)

Boule de glace CHF 3.50

Vanille, chocolat, café, citron et mangue-fruit de la passion

Boule de sorbet arrosé CHF 8.00



Tous nos prix sont affichés en Franc suisse (CHF) taux compris

Boissons

Sans alcool

Coca cola / coca cola zero / Sprite / Fanta 33cl CHF 4.00

Thé froid citron / pêche 33cl CHF 4,00

Rivella Rouge 33 cl CHF 4,50

Jus de Pomme - Ramseier 33 cl CHF 4.50

Tonic sportif 3 dl CHF 3.00

San bitter 10 cl CHF 4,00

Eau plat / gaseuse 3 dl CHF 3.50

Eau plat / gaseuse 5 dl CHF 5.00

Eau plat / gaseuse 7 dl CHF 7.50

Sirop (Verre) 33 cl CHF 2,00

Jus de fruits

Jus d'orange, tomate, multi fruits CHF 4.50

Boissons chauds

Café, expresso CHF 4,00

Doble expresso CHF 5,00

Renversé CHF 4,50

Cappuccino CHF 5,00

Chocolat froid / chaud CHF 5,00

Sélection de thé CHF 3.00

Tous nos prix sont affichés en Franc
suisse (CHF) taux compris

