



CARTE ÉTÉ

*Dans l'idée de respecter la nature et nos producteurs,
nous élaborons des mets de qualité à base de produits frais, locaux et de saison*

L'équipe vous souhaite la bienvenue et une bonne dégustation

Gault & Millau
L'expert gourmand



Nos spécialités de viandes rassies (2 personnes min.)

*Découpées en salle, sauce béarnaise à l'estragon
avec jardinière de légumes et féculent du jour*

Côte de boeuf rassie 65.- par personne
Chateaubriand de bœuf 62.- par personne

Entrées

Velouté de courgette et son espuma curcuma et citronnelle..... 18.-
Grisini maison au romarin

Tartare de truite mariné au citron vert et omble chevalier fumé24.-
Guacamole au wasabi

Bruschetta de légumes de saison et bouquet de mesclun..... 16.-

Carpaccion de tomates et mousse de chèvre d'Anzeindaz..... 17.-
Tomates bio du Grainier à Bex et espuma au basilic

Tartare de bœuf du pays traditionnel / frites maisons en plat.....19.-/36.-
Mesclun bio du Grainier et ses toasts briochés

Salade croquante bio du Grainier et ses crudités du moment.....14.-

*Provenance viandes et poissons : Suisse / canard (FR)
Veillez nous faire part de vos allergies ou intolérances
Prix en franc suisse, taxes comprises*

Ouvert du jeudi au samedi (10-15h et 18-23h) et dimanche (10-15h)
info@cafedesalpesgryon.ch / +41 (0)24 498 22 22

Plats

- Coquelet rôti aux épices et son aïoli maison (20min cuisson).....35.-**
Filet d'omble chevalier de la famille Guibert et sauce du jour42.-
Tournedos de bœuf rossini à la truffe noire et foie gras poêlée.....58.-
Ravioles maison aux poissons du Léman et sa bisque34.-
Tagliatelles fraîches à la primavera29.-
Épaule d'agneau du pays confite 18 heures au thym du jardin.....42.-
Poissons selon l'arrivage de nos lacs suisse et sauce du jour.....46.-
Burger de veau du pays, lard rôti, fromage de Friece.....34.-
Frites maison et son chutney de tomates confites
Tagliata d'entrecôte de bœuf et notre sauce maison teriyaki.....48.-
Roquette à l'huile d'olive citron et copeaux de parmesan

Plats servis avec une jardinière de légumes et un féculent du moment

Pour le plaisir des enfants

- Filets de poulet croustillants maison, féculents et légumes23.-**
Tagliatelles (bolognaise, sauce tomate, beurre)12.-/18.-

Merci à nos artisans, vigneronnes et vignerons de nos terroirs suisses

Viandes et charcuterie : Boucherie Nicollier – Ollon / Boucherie Erard – Chesières / Famille Bonzon – Chesières / Fideco – Morat / Le Canard Gourmand - Bex

Poissons : Patrice Brügger – Vevey / Alain Schmidt - Saint-Sulpice / Fideco – Morat

Fruits, légumes et œufs : Léguriviera – Vevey / Jardin du Grainier – Bex / Champignonneurs du coin / La ferme des 3 épis – Aigle

Fromages, lait frais et glaces : Laiteries de Gryon et Villars / Famille Champ – Friece / Artisan Glacier - La Conversion / La Brebisane – Puidoux / Fromagerie Fleurette - Rougemont

Desserts

- Plateau de fromages suisses de nos fromagers18.-**
Sablé breton aux fruits de saison et crème mascarpone.....16.-
Jalousie feuilleté aux nectarines et caramel au beurre salé14.-
Gaspacho fraise - verveine et son sorbet artisanal au basilic15.-
Moelleux au chocolat et son espouma à la menthe fraîche15.-
Glaces et sorbets « Artisan glacier » 2 boules au choix 12.-
Vanille, noisette, café, chocolat, fraise, abricot, citron, cassis, mandarine
Coupe digestive artisanale « Distillerie Morard » à Le Bry 21.-
(2 boules + 4cl d'eau de vie)
- Valaisanne : sorbet artisanal abricot arrosé à l'abricotine
- Café des Alpes: sorbet mandarine arrosé de notre alcool arrangé maison