

## CARTE AUTMONE

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



### Entrées

- Cappuccino de courges de Bex et son espuma aux champignons..... 16.-
- Tartare de saumon fumé des Grisons, guacamole au wasabi  
et ses toasts briochés / avec spätzle ou gratin en plat ..... 21.-/36.-
- Cerf des bois du Gros de Vaud en terrine et ses toasts briochés du boulanger  
chutney aux figues et airelles ..... 19.-
- Champignons des bois sautés dans son feuilleté au beurre ..... 21.-
- Chevreuril à l'huile de truffe blanche en tartare,  
bouquet de mesclun et toasts briochés ..... 22.-/42.-
- Salade croquante bio du Grainier et ses crudités du moment ..... 14.-

### Plats de chasse servit avec garniture complète

- Médailon de chevreuil **suisse** ..... 56.-
- Selle de chevreuil **suisse** pour 2 personnes découpée en salle  
(selon arrivage – sur réservation)..... 68.-
- Selle de Chamois **suisse** pour 2 personnes découpée en salle  
(selon arrivage – sur réservation)..... 78.-

**Garniture complète :** Spätzle à la bière de la Mine, chou rouge au vinaigre de framboise, poire au vin rouge et épices, fondue de poireaux, sauce Grand Veneur, confit d'airelles et figues, marrons caramélisés

## Plats à la carte

Civet de gibier à poil selon l'arrivage de nos chasseurs, chou rouge croquant, fondue de poireaux et spätzle à la bière du Café des Alpes..... 35.-

Araignée de bœuf du pays, jus à la truffe noire, gratin dauphinois, purée de courge et fondue de poireaux ..... 42.-

Épaule de sanglier confite des bois Vaudois cuite en basse température, purée de courge et spätzle à la bière de La Mine ..... 39.-

Poissons selon l'arrivage (perches, omble chevalier, brochet, poissons de mer) purée de courge, fondue de poireaux, riz sauvage et son beurre blanc ..... 46.-

Curry de courge et lait de coco, chou rouge au vinaigre de framboise, fondue de poireaux et spätzle à la bière..... 29.-

Pour le plaisir des enfants, nous proposons les plats principaux en demi-portion à demi-prix

## Desserts

Plateau de fromages suisses de nos fromagers ..... 18.-  
Assiette à partager pour 2 personnes ..... 25.-

Vacherin déstructuré de meringue maison, crème de marron, boules de glaces vanille et cassis..... 16.-

Moelleux au chocolat noir et sa crème anglaise aux marrons ..... 15.-

Tatin de pommes et poires confites, caramel au beurre salé et boule de glace aux noix ..... 16.-

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)

- Chasseur : sorbet artisanal poire arrosé à la poire à Botzi

- Café des Alpes: sorbet mandarine arrosé de notre alcool arrangé maison

Provenance viandes et poissons : Suisse / EU  
Veuillez 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