



CUISINE GOURMANDE, LOCALE ET DE SAISON

Carte Été 2021 **(12 août au 19 septembre)**

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

Nos viandes sont élevées/sélectionnées par nos éleveurs et bouchers de proximité.

Nos poissons proviennent des lacs et montagnes suisses.

Enfin, nos fruits et légumes sont fraîchement cultivés par des maraichers et agriculteurs de la plaine et des alpages.

Entrées

Carpaccio de tomates, burrata crémeuse et grisini de foccacia 21.-
Espuma au basilic et jeunes pousses de basilic

Filet d'omble chevalier fumé maison et son kimchi de choux 22.-
Purée d'avocats au citron vert

Gaspacho de courgettes et toast au chèvre du Pays d'en haut 17.-
Huile de noisette et petites graines

Œuf mollet en croûte de fromage et son jambon cru du pays 16.-
Mayonnaise au pesto basilic frais et micropousses du Grainier

Salade croquante et crudités du moment 14.-
Vinaigrette aux herbes et ses graines

Provenances : viandes et poissons (Suisse)

Veillez nous faire part de vos allergies ou intolérances

Prix en franc suisse, taxes comprises

Plats

Cuisse de canard d'Appenzell confite, réduction aux agrumes 39.-
Accompagnements du jour

Poisson en filet ou entier selon l'arrivage de nos lacs suisses 42.-
Accompagnements et sauce du moment

Tagliata de bœuf fumée maison, copeaux de fromage 48.-
Roquette et réduction de balsamique et féculents du jour au choix

Brochette de seitan maison aux pois-chiche et légumes grillés 29.-
Sauce aigre-douce au soja et riz basmati

Burger d'araignée de veau moelleuse et fromage d'alpage 32.-
Oignons rouges, frites maison et sauce barbecue

Épaulé d'agneau du pays cuit 18h en basse température 42.-
Jus corsé de cuisson au vin et accompagnements du moment

Notre spécialité de bœuf rassie et découpée en salle

CÔTE DE BŒUF - 900gr (sur commande)

Servie avec notre sauce béarnaise et nos accompagnements du moment

65.-par personne (pour 2 personnes)

Pour le plaisir des enfants

Filets mignons de poulet croustillants maison 23.-
Accompagnements du moment

Tagliatelles fraîches avec sauce au choix 12.-/18.-
(Pesto ou tomate ou beurre) petit/grand

Desserts

Plateau de fromages suisses de nos fromagers	18.-
<i>Présenté en salle</i>	
Pêche pochée au sirop à la verveine, sorbet au thé matcha	14.-
Feuilleté aux pruneaux, caramel au beurre salé	16.-
<i>Glace aux noix de la Brebisane à Puidoux</i>	
Sablé breton aux amandes et aux fruits de saison	16.-
<i>Crème montée à la vanille de Madagascar</i>	
Moelleux chocolat noir 68% et sa crème anglaise à la lavande	15.-
Glaces et sorbets « Artisan glacier » 2 boules au choix	12.-
<i>Glaces : vanille, noisette, café, chocolat</i>	
<i>Sorbets : fraise, abricot, citron, cassis</i>	
Coupe digestive (Valaisanne ou Colonel)	18.-
<i>2 boules de sorbet arrosées</i>	

Merci à nos artisans...

Vignerones et vignerons de nos terroirs suisses

Viandes et charcuteries

Boucherie Nicolier - 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

Léгурiviera - 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 - Fricence
Artisan Glacier - La Conversion
La Brebisane - Puidoux
Fromagerie Fleurette - Rougemont

Horaires

Jeudi - samedi (10-15h et 18-23h)
Dimanche (10-15h)



Facebook et Instagram
« Café des Alpes Gryon »
info@cafedesalpesgryon.ch
+41 (0)24 498 22 22

L'eau de Gryon est la plus douce du canton de Vaud
Le système NORDAQ est utilisé pour gazéifier l'eau gazeuse
L'eau plate est offerte, l'eau gazeuse 5dl 3.- / 7dl 5.-

Référencé par

Certifié par LabelFaitMaison.ch

Gault & Millau
L'expert gourmand

