



## Carte Été 2021

Découvrez notre cuisine gourmande,  
préparée avec des produits frais, locaux et au gré des saisons

Pour un repas à la maison, nous proposons la carte à l'emporter ou nous pouvons préparer un menu adapté sur réservation uniquement

### Entrées

- Bruschetta de burrata crémeuse et tomates cerises fondantes** 17.-  
*Jeunes pousses d'été du Grainier à Bex*
- Tartare de poissons du Léman et ses accras croustillants** 22.-  
*Toast et sauce « Tzatziki »*
- Gaspacho de tomates et son sorbet au basilic** 18.-  
*Flûte aux herbes du jardin et copaux de parmesan*
- Aumônière de chèvre frais aux poires, noix et miel** 19.-  
*Mesclun croquant et vinaigrette au miel de Bex*
- Salade croquante et crudités du moment** 14.-  
*Vinaigrette aux herbes et ses graines*

Provenances : viandes et poissons (Suisse)  
Veuillez nous faire part de vos allergies ou intolérances  
Prix en franc suisse, taxes comprises

### Plats

- Épaule d'agneau du pays cuite 18h en basse température** 42.-  
*Jus corsé de cuisson au vin et accompagnements du moment*
- Brochette de seitan maison aux pois-chiche et légumes grillés** 29.-  
*Sauce aigre-douce au soja et riz basmati*
- Burger de volaille fermière croustillant et fromage d'alpage** 32.-  
*Oignons rouges, frites maison et mayonnaise au pesto*
- Entrecôte de bœuf fumée et marinée à la bière de Bex** 48.-  
*Accompagnements du jour (Brasserie de la Mine)*
- Aiguillette de canard sautée et sa réduction framboise** 36.-  
*Accompagnements du jour*
- Poissons selon l'arrivage de nos lacs suisses** 42.-  
*Accompagnements et sauce 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

<b>Plateau de fromages suisses de nos fromagers</b> <i>Présenté en salle</i>	<b>18.-</b>
<b>Fraisier façon Café des Alpes et son biscuit aux amandes</b> <i>Crème montée à la vanille de Madagascar</i>	<b>16.-</b>
<b>Moelleux chocolat noir 68% et chantilly à la framboise</b>	<b>15.-</b>
<b>Pêche pochée au sirop à la verveine, sorbet au thé matcha</b>	<b>14.-</b>
<b>Feuilleté à l'abricot, caramel beurre salé</b> <i>Glace aux noix de la Brebisane à Puidoux</i>	<b>16.-</b>
<b>Glaces et sorbets « Artisan glacier » 2 boules au choix</b> <i>Glaces : vanille, noisette, café, chocolat</i> <i>Sorbets : fraise, abricot, citron, cassis</i>	<b>12.-</b>
<b>Coupe digestive (Valaisanne ou Colonel)</b> <i>2 boules de sorbet arrosées</i>	<b>18.-</b>

## Merci à nos artisans...

### Vignerons et vigneronnes 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*

