



CARTE AUTOMNALE

**Cuisine gourmande préparée avec des produits frais,
au gré des saisons et des producteurs suisses**



Label « Fait maison »

« Les mets proposés sur cette carte sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels de cuisine selon les critères du label « Fait Maison » établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC), Gastrosuisse, la Semaine du Goût et Slow Food CH »

Notre chasse suisse

Notre garniture maison et gourmande :
Spätzle à la bière de « La Mine » de Bex
Poire pochée au pinot noir et ses épices
Chou rouge - Jardin du Grainier à Bex
Confit de coing du pays

Médaille de chevreuil et sa sauce grand veneur 52.-
Civet de gibier du moment 39.-
Pièce du jour selon la chasse prix du jour

Nos selles **sur réservation**
découpées en salle (pour 2 personnes)

Chevreuil à 62.-pp

Chamois à 72.-pp

Entrées

Cappuccino de courge et son espuma aux champignons 16.-
Huile infusée au café et toasts aux chataignes
Terrine de gibier aux noisettes et son chutney de tomate 22.-
Saladine de saison et toasts croquants
Tartare de cerf du Jorat et viande séchée de sanglier 24.-/42.-
Toasts grillés et son beurre aux airelles
Duo de poissons fumés maison et son pesto au Papallo de Bex 22.-
Jeunes pousses de saison et sa vinaigrette acidulée
Salade croquante et crudités du moment 14.-
Vinaigrette aux herbes et ses graines

Plats

Poisson selon l'arrivage, féculent, légumes et sauce du jour 42.-
Risotto aux champignons des bois et chips de fromage 34.-
Lasagnes de gibiers et sa béchamel au lait de Fricence 29.-
Entrecôte de bœuf rassie (250gr), beurre maison 48.-

L'incontournable plateau de fromages du patron

Choix de fromages affinés de nos alpages suisses 18.-

Desserts

Tarte tatin, caramel beurre salé, glace aux noix vaudoises 14.-
Moelleux chocolat noir (65%) et sa crème légère aux marrons 15.-
Mille feuille aux figues et airelles, crème montée vanille 16.-
Glaces/sorbets « artisan glacier » : 2 boules et fruits frais 12.-
(vanille, noisette, café, abricot, citron, cassis, chocolat, fraise)
Coupe digestive (Valaisanne ou Colonel) 18.-

Pour le plaisir des enfants

Filets de poulet croustillants maison, féculents et légumes 23.-
Tagliatelles (bolognaise cerf / sauce tomate / beurre) 12.-/18.-



Menu civet à 59.- pp
pour 2 personnes minimum

Cappuccino de courge et son espuma de champignons

**Civet du moment et notre
garniture de chasse maison**

Dessert au choix à la carte
(+5.- pour coupe digestive)

Menu dégustation chasse à 79.- pp
pour 2 personnes minimum

Cappuccino de courge et son espuma de champignons
Ou

Terrine de gibier aux noisettes et son chutney de tomatille

Civet du moment et ses tagliatelles fraîches

**Médaille de chevreuil, sauce grand veneur
et notre garniture de chasse maison**

Dessert au choix à la carte
(+5.- pour coupe digestive)

Merci à nos artisans...

Vignerons et vigneronnes de nos terroirs suisses

Fruits, légumes & œufs

**Léguriviera - Vevey
Jardin du Grainier - Bex
Champignonners du coin
La ferme des 3 épis - Aigle**

Fromages, lait frais & glaces

**Laiterie de Gryon & Villars
Famille Champ - Fricence
Artisan Glacier - La Conversion
La Brebisane à Puidoux**

Viandes et charcuteries

**Boucherie Nicolier - Ollon
Chasseurs du pays
Viandes du Jorat
Fideco - Morat**

Poissons :

**Patrice Brügger - Vevey
Alain Schmidt - Saint-Sulpice
Fideco - Morat**

Ouvert

Judi - samedi (11h-15h & 18h-23h) & Dimanche (11h-15h)

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

Provenance viandes (y.c. chasse) et poissons : Suisse
Veillez nous faire part de vos allergies ou intolérances
Prix en franc suisse, taxes comprises

