



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, une bonne dégustation et un bon moment de partage.

Pour commencer

Oeuf fermier en cocotte à la truffe noire, mouillettes au beurre 18

Saumon gravelax en tartare, carpaccio de brocolis et huile à l'ail des ours, œufs de truite 22

Salade fraîcheur printanière 14

Planchette de charcuteries artisanales de nos bouchers et fromages de nos alpages 35 / 68

2 / 4 pers

Plats

Châteaubriand de boeuf (2pers.) 69/pers.

Côte de bœuf (2 à 3pers.) 65/pers.

Viandes suisses rassies découpées en salle, accompagnées de pommes grenailles et légumes
Sauce au choix : sauce à la truffe ou béarnaise minute

Filet de bar d'atlantique en papillote, olives Kalamata et jus iodé au safran 46

Côte de cochon suisse nourri aux herbes, pommes boulangères, petits pois à la Française et jus moutardée 45

Effilochée d'épaule d'agneau de 7 heures, légumes glacés et compote d'oignons au vin et cassis 44

Risotto vert aux légumes et parmesan 29

Sur commande

Bar en croûte (2pers.) 54/pers.

Saumon en croûte (4 à 6pers.) 52/pers.

CAFÉ DES ALPES

GRYON



Desserts

Plateau de fromages suisses et d'ailleurs portion unique / à partager	18 / 25	Millefeuille praliné, pop-corn et noisettes caramélisées	16
Tiramisu déconstruit, mousse de mascarpone à l'amaretto et gelée de café	14	Glaces et sorbets «Artisan glacier» <u>2 boules au choix:</u> vanille, noisette, café, chocolat, fraise, abricot, citron, mandarine	12
Café ou thé gourmand du moment	18	Coupe digestive sorbet mandarine	21
Digestif gourmand du moment	25	arrosée de notre alcool arrangé maison	
Moelleux au chocolat noir et glace vanille artisanale	15		
Banane flambée, meringue à l'italienne au citron et compotée de rhubarbe	15		

Menu sur mesure disponible. N'hésitez pas à nous demander conseil !



Gault & Millau