



La Terrasse

BAR RESTAURANT - GRYON, SWITZERLAND



LA CARTE DES METS

The menu

+41 (0)24 498 16 68

PLACE DE BARBOLEUSE · 1882 GRYON · SWITZERLAND

WWW.LATERRASSE-GRYON.CH

La Chasse

Game season



Gibier, champignons et châtaignes : les saveurs de l'automne à Barboleuse.

Game, mushrooms and chestnuts: the flavours of autumn in Barboleuse.

ENTRÉES Starters

Soupe à la courge aux éclats de châtaignes Fr. 12.50

Pumpkin soup with chestnut crumbs

Poêlée de chanterelles servie avec des toasts Fr. 16.00

Pan-fried chanterelles served with toast

Salade d'automne mesclun Fr. 17.50

émincé de chevreuil, marrons, bacon et croûtons

Autumn mesclun salad with sliced venison, chestnuts, bacon and croutons

PLATS Mains

Civet de chevreuil Terrasse Fr. 33.00

mijoté à basse température, croûtons, marrons, crème et bacon

Terrasse venison stew, slow-cooked at low temperature, with croutons, chestnuts, cream and bacon

Médailillon de chevreuil Fr. 39.50

servi avec sauce poivrade

Venison medallion served with peppercorn sauce

Filet de biche Fr. 41.50

servi avec sauce aux myrtilles

Doe fillet served with blueberry sauce

Duo : noisette de chevreuil et filet de biche Fr. 45.50

façon Rossini et sauce cognac

Duo of venison noisette and doe fillet, Rossini style with cognac sauce

DESSERT Dessert

Moelleux à la châtaigne Fr. 12.50

accompagné de sa boule de glace à la cannelle, coulis au caramel et crème chantilly

Chestnut fondant with cinnamon ice cream, caramel coulis and whipped cream

Tous nos plats sont servis avec spätzli ou pâtes et leur garniture de chasse.

All dishes are served with spätzli or pasta and the traditional game garnish.



Allergies : nous vous recommandons d'informer votre serveur si vous avez des allergies ou intolérances alimentaires.

Allergies: we recommend you inform your waiter if you have any food allergy or intolerance.

Menus du soir

Evening menus



MENU 3 PLATS

Foie gras poêlé, patates douces et pistaches concassées
Pavé de bœuf et son jus aromatisé aux truffes, sauce café de Paris
Mousse au chocolat arrosée au Baileys

*Pan-fried foie gras, sweet potatoes, crushed pistachios · Beef steak, café de Paris sauce and truffle jus ·
Chocolate mousse with Baileys*

Fr. 56.00

MENU 3 PLATS

Poêlée de Saint-Jacques et gambas à la provençale
Steak de veau poêlé, sauce crémeuse aux morilles et pleurotes
Sorbet arrosé au choix

*Pan-fried scallops and king prawns, Provençal sauce · Pan-seared veal steak with creamy morel and
oyster mushroom sauce · Sorbet with your choice of liqueur*

Fr. 58.00



Allergies : nous vous recommandons d'informer votre serveur si vous avez des allergies ou intolérances alimentaires.
Allergies: we recommend you inform your waiter if you have any food allergy or intolerance.

Nos suggestions d'été

Summer suggestions



LES ENTRÉES *Starters*

Carpaccio de bœuf Fr. **29.00**

copeaux de parmesan, roquette et huile d'olive

Beef carpaccio, parmesan shavings, arugula and olive oil

Tartare de saumon d'Atlantique à l'avocat Fr. **32.00**

accompagné de toasts grillés

Atlantic salmon tartare with avocado, served with grilled toast

Salade gourmande de mesclun aux gambas Fr. **24.00**

avocat, saumon mariné et tomates cerises

Gourmet mesclun salad with prawns, avocado, marinated salmon and cherry tomatoes

LES SPÉCIALITÉS *Specialties*

Tagliatelles carbonara à l'italienne Fr. **26.00**

parmesan affiné et jaune d'œuf

Tagliatelle carbonara, aged parmesan and egg yolk

Roast-beef froid Fr. **33.00**

sauce tartare maison, frites croustillantes et bouquet de salade

Cold roast beef, homemade tartar sauce, crispy fries and salad

LES POISSONS *Fish*

Filet de bar poché à l'huile d'olive Fr. **39.00**

légumes du moment et pommes fondantes

Sea bass fillet gently poached in olive oil, seasonal vegetables and fondant potatoes



Allergies : nous vous recommandons d'informer votre serveur si vous avez des allergies ou intolérances alimentaires.

Allergies: we recommend you inform your waiter if you have any food allergy or intolerance.

Les entrées

Starters



Foie gras poêlé à la truffe Fr. **22.00**

patate douce et pistaches concassées

Pan-fried foie gras with truffle, sweet potato and crushed pistachio

Poêlée de Saint-Jacques et gambas à la provençale Fr. **22.50**

servie avec poireau confit

Pan-fried scallops and Provençal prawns, served with confit leeks

Os à moelle rôti Fr. **15.00**

servi avec toast grillé et bouquet de salade

Roasted bone marrow, served with grilled toast and mixed salad

Velouté aux orties Fr. **12.50**

et son émulsion de persil

Nettle cream soup with parsley emulsion

Velouté de légumes de saison Fr. **10.00**

et ses croûtons dorés

Seasonal vegetable velouté with golden croutons

Soupe de poisson Fr. **13.50**

ragoût de gambas, sauce rouille et pain grillé

Fish soup, prawn ragout, rouille sauce and toasted bread



Allergies : nous vous recommandons d'informer votre serveur si vous avez des allergies ou intolérances alimentaires.

Allergies: we recommend you inform your waiter if you have any food allergy or intolerance.

Les salades

Salads



Salade bergère

mesclun, fromage de chèvre rôti au miel et champignons

Berger salad: mesclun, honey-roasted goat's cheese and mushrooms

Petite Small 17.00

Grande Large 21.50

Salade César Fr. 20.50

mesclun, escalope de poulet croustillante, croûtons, olives, copeaux de parmesan et tomates

Caesar salad: mesclun, crispy chicken cutlet, croutons, olives, parmesan shavings and tomatoes

Salade mêlée Fr. 8.50

Mixed salad

Salade verte et croûtons Fr. 7.50

Green salad with croutons



Allergies : nous vous recommandons d'informer votre serveur si vous avez des allergies ou intolérances alimentaires.

Allergies: we recommend you inform your waiter if you have any food allergy or intolerance.

Les spécialités

Specialties

Steak de veau poêlé Fr. 44.00

nappé d'une sauce crémeuse aux morilles et pleurotes

Pan-seared veal steak topped with a creamy morel and oyster mushroom sauce

Linguines de gambas et écrevisses au piment Fr. 27.00

servies avec du citron grillé

Prawn and chilli crayfish linguine served with grilled lemon

Tartare de bœuf (180 g) Fr. 35.50

servi avec toast et frites

Steak tartare served with toast and French fries

Supplément : roquette à l'huile de truffe et terrine de foie gras Add: 9.00

arugula with truffle oil and foie gras terrine

Cassolette de champignons Fr. 32.00

morilles et pleurotes, servie avec rösti et légumes

Mushroom cassolette (morels and oyster mushrooms), served with rösti and vegetables

Nos plats sont servis au choix avec : légumes du marché, riz, pâtes, frites ou gratin dauphinois.

All dishes are served with vegetables and a choice of rice, French fries, pasta, potato or gratin.



Allergies : nous vous recommandons d'informer votre serveur si vous avez des allergies ou intolérances alimentaires.

Allergies: we recommend you inform your waiter if you have any food allergy or intolerance.

Les alpages

Alpine classics

« Assiette valaisanne » Fr. 27.50

viande séchée, jambon cru, lard sec et fromage

Dried beef, cured ham, dried bacon and cheese

Croûte au fromage nature Fr. 22.00

Traditional cheese croûte

Supplément œuf *Extra egg* + 1.50

Supplément jambon *Extra ham* + 1.50

Fondue « moitié-moitié » (220 g par pers.) Fr. 26.50

Vacherin et Gruyère

Cheese fondue, half Vacherin and half Gruyère

Fondue chinoise de bœuf (250 g, min. 2 pers.) Fr. 43.00

viande de bœuf coupée au couteau, frites et sauces maison : tartare, ail, curry et cocktail

Knife-cut beef with fries and homemade sauces: tartar, garlic, curry and cocktail

Fondue chinoise de cheval (250 g, min. 2 pers.) Fr. 39.00

viande de cheval coupée au couteau, frites et sauces maison : tartare, ail, curry et cocktail

Knife-cut horse meat with fries and homemade sauces: tartar, garlic, curry and cocktail

Supplément de viande (100 g) *Extra meat* + 12.00

Supplément de frites *Extra fries* + 3.00



Allergies : nous vous recommandons d'informer votre serveur si vous avez des allergies ou intolérances alimentaires.

Allergies: we recommend you inform your waiter if you have any food allergy or intolerance.

Les viandes

Meats



Entrecôte de cheval (200 g) Fr. 35.00

Horse ribeye

Sauce au choix · Café de Paris *Sauce of your choice* 4.00

Poivre *Pepper* 5.50

Morilles *Morels* 9.00

Médallions de bœuf (200 g) Fr. 36.00

Beef medallions

Sauce au choix · Café de Paris *Sauce of your choice* 4.00

Poivre *Pepper* 5.50

Morilles *Morels* 9.00

Tagliata de bœuf Fr. 38.00

copeaux de parmesan, roquette, gros sel et tomates cerises

Beef tagliata with parmesan shavings, arugula, sea salt and cherry tomatoes

Souris d'agneau (400–450 g, avec os) Fr. 39.00

confit à l'ail et au romarin

Lamb shank (400–450 g, bone in), garlic and rosemary confit

Plats accompagnés d'une salade verte en entrée. Nos plats sont servis au choix avec : légumes du marché, riz, pâtes, frites ou gratin dauphinois.

All dishes are served with vegetables and a choice of rice, French fries, pasta, potato or gratin.



Allergies : nous vous recommandons d'informer votre serveur si vous avez des allergies ou intolérances alimentaires.

Allergies: we recommend you inform your waiter if you have any food allergy or intolerance.

Viandes sur ardoise

Meat on the slate



Entrecôte de cheval sur ardoise (220 g) Fr. 40.00

Horse ribeye

Entrecôte de bœuf sur ardoise (220 g) Fr. 45.00

Beef ribeye served on a hot stone

Accompagnée de quatre sauces : Café de Paris · Morilles · Poivre · Rouille

Served with four sauces: Café de Paris · Morel mushrooms · Pepper · Rouille (spicy garlic and saffron)

Servie avec gratin dauphinois ou frites. Légumes du marché + 5.00.

Served with Dauphinoise potatoes or French fries. Fresh vegetables + 5.00.

Provenance de nos viandes · Bœuf : Suisse, Argentine, Irlande · Cheval : Canada, Argentine · Volaille :
Suisse, France · Porc : Suisse · Agneau : Nouvelle-Zélande



Allergies : nous vous recommandons d'informer votre serveur si vous avez des allergies ou intolérances alimentaires.

Allergies: we recommend you inform your waiter if you have any food allergy or intolerance.

Les poissons

Fish



Filets de perche meunière Fr. 36.00

servi avec sauce tartare

Perch fillets with meunière sauce, served with tartar sauce

Alignée de Saint-Jacques et gambas flambées au
whisky Fr. 37.00

sauce beurre blanc

Scallops and king prawns flambéed with whisky, served with beurre blanc sauce

Nos plats sont servis au choix avec : légumes du marché, riz, pâtes, frites ou gratin dauphinois.

All dishes are served with vegetables and a choice of rice, French fries, pasta, potato or gratin.



Allergies : nous vous recommandons d'informer votre serveur si vous avez des allergies ou intolérances alimentaires.

Allergies: we recommend you inform your waiter if you have any food allergy or intolerance.

Nos burgers maison

Our homemade burgers



Le Gourmet Fr. 31.00

steak de bœuf, escalope de foie gras poêlée au jus de truffe, chutney de figues, tomates, confit d'oignons rouges, roquette, sauce maison « La Terrasse »

Beef steak, pan-seared foie gras with truffle jus, fig chutney, confit tomatoes, red onion compote, arugula, house sauce

Le Berger Fr. 27.00

steak de bœuf, chèvre rôti au miel, chutney de figues, roquette, tomates, confit d'oignons rouges, sauce « La Terrasse »

Beef steak, honey-roasted goat cheese, fig chutney, arugula, tomatoes, red onion confit, house sauce

Le Classique Fr. 25.00

steak de bœuf, salade, gruyère, tomates, confit d'oignons rouges, sauce « La Terrasse »

Beef steak, salad, Gruyère, tomatoes, red onion confit, house sauce

Supplément bacon *Extra bacon* + 3.00

Le Végétarien Fr. 23.00

galette de légumes et semoule, salade, gruyère, tomates, confit d'oignons rouges, sauce « La Terrasse »

Vegetable and semolina galette, salad, Gruyère, tomatoes, red onion confit, house sauce

Tous nos burgers sont servis avec des frites et un bouquet de salade.

All our burgers are served with French fries and a side salad.



Allergies : nous vous recommandons d'informer votre serveur si vous avez des allergies ou intolérances alimentaires.

Allergies: we recommend you inform your waiter if you have any food allergy or intolerance.

Carte enfants

Kids menu



Assiette « Dalton » Fr. 12.00

tagliatelles sauce tomate, copeaux de parmesan

Tagliatelle with tomato sauce and parmesan shavings

Assiette « Castor » Fr. 12.50

nuggets de poulet et frites

Chicken nuggets and French fries

Assiette « Daisy » Fr. 14.50

mini-médailлон de bœuf, frites et sauce Café de Paris

Small beef medallion with French fries and Café de Paris sauce

Filets de perche Fr. 14.50

sauce tartare et pommes frites

Perch fillets with tartar sauce and French fries

Servi aux enfants jusqu'à 12 ans.

Served to children up to 12 years old.



Allergies : nous vous recommandons d'informer votre serveur si vous avez des allergies ou intolérances alimentaires.

Allergies: we recommend you inform your waiter if you have any food allergy or intolerance.

Nos desserts

Desserts



« Tarte du jour » Fr. 8.50

Pie of the day

« Crème brûlée à la vanille » Fr. 8.50

Vanilla crème brûlée

« Chaud-froid aux mûres » Fr. 10.00

glace cannelle et crème chantilly

Blackberry "chaud-froid" with cinnamon ice cream and whipped cream

Profiterole Fr. 11.50

glace vanille et coulant au chocolat

Profiterole with vanilla ice cream and warm chocolate sauce

« Fondant au chocolat » Fr. 12.50

servi avec sa boule de glace à la vanille

Chocolate fondant served with vanilla ice cream



Allergies : nous vous recommandons d'informer votre serveur si vous avez des allergies ou intolérances alimentaires.

Allergies: we recommend you inform your waiter if you have any food allergy or intolerance.

CHER CLIENT

Nous vous remercions d'avoir choisi notre établissement et nous espérons que votre visite vous a été agréable.

Votre avis compte beaucoup pour nous : nous vous invitons à nous laisser un commentaire sur Google ou sur nos réseaux sociaux.

Toute l'équipe de La Terrasse se réjouit de vous recevoir une prochaine fois, avec de nouvelles et succulentes surprises de la part de notre chef.



LA TERRASSE DE GRYON · BAR & RESTAURANT

+41 (0)24 498 16 68

PLACE DE BARBOLEUSE · 1882 GRYON · SWITZERLAND

INFO@LATERRASSE-GRYON.CH · WWW.LATERRASSE-GRYON.CH