

# *La Terrasse*

BAR RESTAURANT - GRYON SWITZERLAND

## - LA CARTE DES METS -



+41(0)24 498 16 68  
PLACE DE BARBOLEUSAZ - GRYON 1882  
SWITZERLAND

[WWW.LATERASSE-GRYON.CH](http://WWW.LATERASSE-GRYON.CH)





# Menus du Soir

Dinner Menu



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 sauce « café de Paris » and truffles juice  
Chocolate mousse washed down at Baileys

Fr. 55.00.-

Poêlée de St-Jacques et gambas à la provençale  
Carré d'agneau rôti en croûte de parmesan et de tomates séchées  
Sorbet arrosé au choix

Scallop and Jumbo Shrimp with a "Provençale" sauce  
Rack of lamb roasted with Parmesan cheese and dried tomatoes  
sorbet of your choice

Fr. 55.00.-

Tartare de saumon et pain grillé  
Alignée de St-Jacques et gambas flambée au whisky et sauce beurre blanc  
Crème brûlée à la vanille

Salmon tartare with grilled bread  
Seared scallops and whisky-flambéed prawns with beurre blanc sauce  
Vanilla crème brûlée

Fr. 54.00.-

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



La Terrasse





# Les Entrées

## Starters



**Foie gras poêlé à la truffe, patate douce et pistaches concassées**

Fr. 22.00

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

**Poêlée de Saint Jacques et de gambas à la provençale, servi avec poireau confit**

Fr. 22.50

*Pan-fried scallops and provençal prawns, served with confit leeks*

**Croûte aux morilles**

*Morel Croute*

→ petite/small

Fr. 19.50

→ grande/large

Fr. 32.00

**Velouté aux orties et son émulsion de persil**

Fr. 12.50

*Nettle cream soup with parsley emulsion*

**Soupe de poisson, ragoût de gambas, sauce rouille et pain grillé**

Fr. 13.50

*Fish soup, prawns 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 to inform your waiter if you have any food allergy or intolerance*



## La Terrasse





# 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

Fr. 17.00

→ grande/large

Fr. 21.50

**Salade César (mesclun, escalope de poulet croquante, croûtons, olives, copeaux de parmesan et tomates)** Fr. 20.50

Caesar salad (mesclun, crispy chicken cutlet, croutons, olive, parmesan shavings and tomatoes)

**Salade mée**

Fr. 9.50

Mixed salad

**Salade verte et croûtons**

Fr. 8.00

Green salad with croutons

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



## La Terrasse





# Les Spécialités



## Specialties



**Linguines de gambas & écrevisses au piment servis avec du citron grillé**

Prawn and chilli crayfish linguines served with grilled lemon

Fr. 27.00

**Tartare de bœuf servi avec toast et frites (180 gr)**

Steak tartar served with toast and French fries

Fr. 34.00

Supplément, terrine de foie gras et roquette parfumé à l'huile de truffes

+Fr. 9.00

Additional arugula with "foie gras" flavored with truffles

**Cassolette de champignons (morilles pleurotes)**

Fr. 32.00

Servi avec cassolette rösti et légumes

Mushroom Casolette (morels and oyster mushrooms)

Served with rösti and vegetables

**Filet de bœuf (Rossini) - Parfumé à l'huile de truffes**

Fr. 50.00

Foie gras poêlé et son jus de truffe noire

Beef fillet (Rossini) - Flavored with truffle oil

Seared foie gras with black truffle jus

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



## La Terrasse





# Les Alpagnes

## Alpagnes



« Assiette Valaisanne » Fr. 27.50  
Viandes séchées, jambon cru, lard sec et fromage  
Dried beef, smoked ham & Gruyère Cheese

Fondue « moitié-moitié » (220gr par pers.) Fr. 26.50  
(Vacherin & Gruyère)  
Cheese fondue “half & half”  
Vacherin and Gruyère cheese

(min 2 personnes)  
Fondue Chinoise (250 gr) - Viande de bœuf coupée au couteau Fr. 40.00  
Servi avec frites et sauces maison: tartare, ail, curry et cocktail  
“Fondue Chinoise” Knife-cut beef  
Served with fries and homemade sauces: tartar, garlic, curry and cocktail

(min 2 personnes)  
Fondue Chinoise (250 gr) - Viande de cheval coupée au couteau Fr. 36.00  
Servi avec frites et sauces maison: tartare, ail, curry et cocktail  
“Fondue Chinoise” Knife-cut horsemeat  
Served with fries and homemade sauces: tartar, garlic, curry and cocktail

→ Supplément de viande (100gr) +Fr. 12.00  
→ Supplément de frites +Fr. 3.00

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



## La Terrasse





# Les Viandes



## Meats



Plats accompagnés d'une salade verte en entrée

**Entrecôte de cheval (200 gr)**

Fr. 33.00

**Horse ribeye (200 gr)**

**Sauce aux choix / Sauce of your choice :**

Café de Paris Fr. 4.00-

Poivre / Pepper Fr. 5.50-

Morilles / Morells Fr. 9.00-

**Médallions de bœuf (200 gr)**

Fr. 34.00

**Beef medallions (200 gr)**

**Sauce aux choix / Sauce of your choice :**

Café de Paris Fr. 4.00-

Poivre / Pepper Fr. 5.50-

Morilles / Morells Fr. 9.00-

**Filet de bœuf (200 gr)**

Fr. 46.00

**Fillet of beef**

**Sauce aux choix / Sauce of your choice :**

Café de Paris Fr. 4.00-

Poivre / Pepper Fr. 5.50-

Morilles / Morells Fr. 9.00-

**Carré d'agneau rôti en croûte de parmesan et de tomates séchées**

Fr. 42.00

**Rack of lamb roasted with parmesan cheese & dried tomatoes**

**Souris d'Agneau (400-450gr avec os)**

Fr. 39.00

**Confit à l'ail et romarin**

**Lamb shank (400-450 gr with bone)**

**Garlic and rosemary confit**

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 or potato, gratin

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



## La Terrasse





# Les Poissons

## Fish Menu



Filets de perche meunière, servis avec sauce tartare

Fr. 36.00

Perch fillets with "meunière" sauce, served with tartar sauce

Alignée de Saint-Jacques et gambas flambées au whisky,  
sauce beurre blanc

Fr. 36.00

Line of scallops and gambas flambéed with whisky, beurre blanc sauce

\* Nos plats sont servis avec pâtes, riz, pommes de terre ou frites  
All our dishes are served with pasta, rice, fried potatoes or French fries

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



# La Terrasse





# Nos Burgers Maison



## Our Homemade Burgers



### Le Gourmet

Fr. 29.50

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 "La Terrasse"

### Le Berger

Fr. 26.00

Steak de bœuf, chèvre rôti au miel, chûtney de figues, roquette, tomates, confit d'oignons rouge, sauce « La Terrasse »

Beef steak, honey roasted goat cheese, fig chutney, arugula salad, tomatoes, red onions confit, "La Terrasse" sauce

### Le Classique

Fr. 23.00

Steak de bœuf, salade, gruyère, tomates, confit d'oignons rouge, sauce « La Terrasse »

Beef steak, salad, gruyère cheese, red onions confit, "La Terrasse" sauce"

→ Supplément bacon (extra bacon)

+ Fr. 3.00

### Le Végétarien

Fr. 21.00

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

Vegetables and semolina galette, salad, gruyère cheese, tomatoes, red onions confit, "La Terrasse" sauce

Nos burgers sont servis avec des frites  
Our burgers are served with French fries

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



La Terrasse





# Carte Enfants

## Kids Menu



Servi aux enfants jusqu'à 12 ans

Served to kids up to 12 years old

### Assiette « Dalton »

Fr. 12.00

Tagliatelles sauce tomate, copeaux de parmesan

Tagliatelle with a tomato sauce and shavings  
of Parmesan Cheese

### Assiette « Castor »

Fr. 12.50

Nuggets de poulet et frites

Chicken nuggets and French fries

### Assiette « Daisy »

Fr. 14.50

Mini médaillon de bœuf avec frites et sauce « Café de Paris »

Small Beef Medallion with French fries and « Café de Paris » sauce

### Filets de perche sauce tartare, pommes frites

Fr. 14.50

Perch fillets with tartar sauce and French fries

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



## La Terrasse





# Viandes sur Ardoise



## Meat on the Slate



Entrecôte de cheval (220 gr)

Fr. 39.00

Horse ribeye

Filet de bœuf (220 gr)

Fr. 47.00

Fillet of beef

Accompagné des quatre sauces suivantes :

- « Café de Paris »
- « Morilles »
- « Poivre »
- « Rouille »

Served with the following sauces:

- « Café de Paris »
- « Morel mushrooms »
- « Pepper »
- « Rouille (spicy chillies) »

Nos plats sont servis avec : gratin dauphinois, pommes frites

All dishes served with: potato gratin, French fries

+ Fr. 6

Légumes du marché / fresh vegetables

Provenances de nos viandes : Bœuf : Suisse – Argentine – Irlande / Cheval : Canada – USA /  
Volaille : Suisse – France / Porc : Suisse / Agneau : Nouvelle-Zelande

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



## La Terrasse





# Nos Desserts



## Our Desserts



- « Tarte du jour » Fr. 8.00  
Pie of the day
- « Crème brûlée à la vanille » Fr. 8.50  
Creme brulee with vanilla
- « Chaud – Froid aux Mûres » Fr. 9.00  
Glace cannelle et crème chantilly  
Blackberry “Chaud – Froid”, cinnamon ice cream and  
whipped cream
- Profiterole a la glace vanille et coulant au chocolat Fr. 11.00  
Profiterole with vanilla ice cream and warm chocolate sauce
- « Fondant au chocolat » Fr. 12.00  
Servi avec sa boule de glace à la vanille  
Chocolate Fudge served with vanilla ice cream
- « L'incontournable 3 en 1 » Fr. 13.50  
Café Gourmand

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



## La Terrasse



## CHER CLIENT

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

Votre avis compte beaucoup pour nous, nous vous invitons à nous laisser un commentaire de votre part 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**

**+41(0)24 498 16 68**

**Place de Barboleusaz - GRYON 1882  
SWITZERLAND**

**info@laterrasse-gryon.ch  
www.laterrasse-gryon.ch**



**Social Network**