

# LE GRIZZLY



*Fondues & raclettes au feu de bois*  
*Fondues & wood-fired raclettes*

# LE GRIZZLY



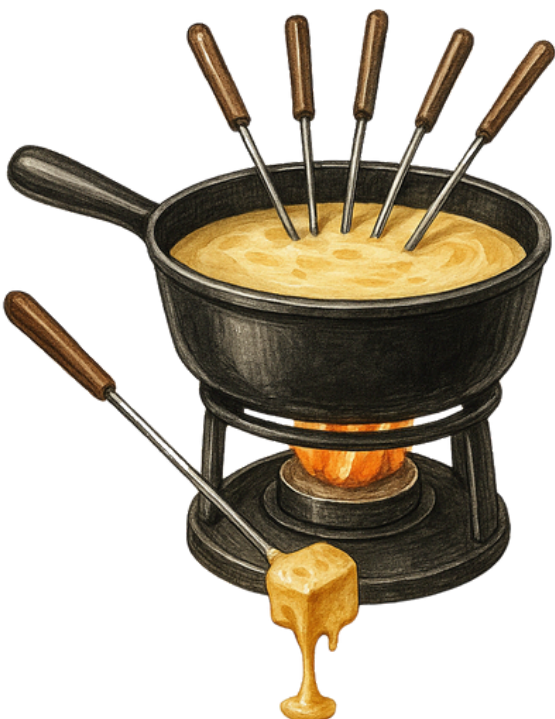
Nous aimons travailler les produits du terroir et collaborer avec les artisans qui font vivre notre région. Au rythme des saisons, ils nous apportent le meilleur de leurs élevages, de leurs jardins et de leurs fromageries.

Nos fromages proviennent de la *Laiterie de Villars*, de la *Fromagerie de Combremont* et de la *Laiterie de Gryon*. Nos charcuteries artisanales viennent du *Fumoir Paysan* à Martigny. Nos fruits et légumes de saison sont sélectionnés avec soin auprès de la *Ferme des Pralis* à Arnex-sur-Nyon et le *Domaine de la Pérolle* à Aigle.

---

We're passionate about showcasing regional produce and partnering with local artisans who keep our area's traditions alive. Throughout the seasons, they bring us the very best from their farms, gardens, and dairies.

Our cheeses are sourced from *Laiterie de Villars*, *Fromagerie de Combremont* and *Laiterie de Gryon*. Our artisanal charcuterie comes from *Fumoir Paysan* in Martigny. Our seasonal fruits and vegetables are thoughtfully selected from *Ferme des Pralis* in Arnex-sur-Nyon and *Domaine de la Pérolle* in Aigle.



**OUVERT TOUS LES JOURS SAUF LE MERCREDI  
DE 18H30 À 21H15**

**OPEN EVERY DAY EXCEPT WEDNESDAY  
FROM 6:30 PM TO 21:15 PM**

Pour toute information concernant les allergènes présents dans nos plats, notre équipe se fera un plaisir de vous renseigner.

For any information regarding allergens present in our dishes, our team will be happy to assist you.



## POUR BIEN COMMENCER TO START

Mesclun et croûtons	9.-
Mesclun salad and croutons	
Assiette de viande séchée, charcuterie vaudoise et condiments	26.-
Plate of dried meat, Vaudois charcuterie and condiments	

## LES FONDUES THE FONDUES

Les fondues / The fondues (2 personnes minimum)	200gr	300gr
Fondue moitié-moitié : Vacherin fribourgeois, Gruyère	CHF 32.-	CHF 42.-
Half-half fondue : fribourgeois Vacherin, Gruyère		
Fondue à la bière brune de Carmine	CHF 32.-	CHF 42.-
Fondue with Carmine's dark beer		
Fondue à la truffe noire Mélanosporum	CHF 45.-	CHF 62.-
Black truffle Mélanosporum fondue		

*Pour toute information concernant les allergènes présents dans nos plats,  
notre équipe se fera un plaisir de vous renseigner.*

*For any information regarding allergens present in our dishes,  
our team will be happy to assist you.*



## LES RACLETTES RACLETTES

Notre raclette est servie avec des pommes de terre vapeur  
Our raclette is served with potatoes

Raclette nature  
Classic Raclette

8.-

Raclette aux poivres  
Pepper Raclette

8.-

Raclette nature à discretion  
Unlimited Classic Raclette

42.-



## POUR FINIR TO FINISH

Meringue suisse, double crème de la Gruyère  
Swiss meringue with Gruyère double cream

8.-

Profiteroles à la vanille, cœur fondant au caramel salé de Bex, sauce chocolat chaud  
Vanilla profiteroles with a molten Bex salted caramel heart, veiled in warm chocolate

12.-

Crème brûlée vanille et liqueur de sapin, glace au lait fumé  
Vanilla crème brûlée with pine liqueur, smoked milk ice cream

12.-

Assortiment de glaces et sorbets  
Selection of ice creams and sorbets

4.-  
la portion  
per portion

*Pour toute information concernant les allergènes présents dans nos plats,  
notre équipe se fera un plaisir de vous renseigner.*

*For any information regarding allergens present in our dishes,  
our team will be happy to assist you.*