



TAVERNE DU CHÂTEAU DE CHILLON
AVENUE DE CHILLON 24 - 1820 VEYTAUX
WWW.GRILLMOUNTAIN.CH
TEL. : +41 21 961 19 70

HORAIRES D'OUVERTURE

**OUVERT TOUS LES JOURS SAUF LE MARDI
DE 11h30 à 15h00 ET 18h00 à 23H30**

CUISINE OUVERTE

DE 11h30 à 14h30 ET DE 18h00 à 22H30

Si vous souhaitez réserver notre salle pour une soirée privée, un événement ou une soirée d'entreprise, n'hésitez pas à nous contacter.

Nous garantissons la qualité et la fraîcheur de nos produits.

Sur demande, nos collaborateurs vous renseigneront volontiers sur les ingrédients présents dans nos plats qui sont susceptibles à provoquer des allergies ou des intolérances.

Nos salades peuvent contenir des traces de fruits à coques

Toute l'équipe de Grill Mountain vous souhaite bon appétit et est heureuse de vous accueillir.

Provenance des viandes

Bœuf : Suisse/ Paraguay /Uruguay / Argentine/Chili /Japon/ Pologne/ France/Australie

Volaille : Suisse

Porc : Suisse

Veau : Suisse

Agneau : Suisse

Entrées

SALADE DU JOUR CHF 18.00

Planchette à L'italienne

FROMAGES CHF 16.00
Assortiment de fromages Italiens

CHARCUTERIES CHF 18.00
Assortiment de charcuteries

PLANCHETTE DU BARON Pour 2 personnes CHF 24.00
Fromages, charcuterie et antipasti

PLANCHETTE VALERY Pour 2 personnes CHF 28.00
Assortiment de Fromages, charcuterie et antipasti , mozzarella di Bufala,
Carpaccio de viande de Boeuf rassie et bruschette

ASSORTIMENT MÉDITERRANÉENNE  CHF 20.00

Nos Viandes

Elles sont servies crues prêtes à être grillées.

Elles sont accompagnées d'une salade verte , de pommes de terre au four aux herbes fraîches et sauces maison

Découverte des entrecôtes du Monde

Pour deux personnes, environ 500 grammes de viande provenant de différentes parties du Monde

Wagyu Beef Entrecôte 8+ CL : 100 g (environ) race d'origine japonaise

Entrecôte de **Bison** : 100 g (environ) provenant des grandes plaines Américano-canadiennes

Rio Black : 100 g (environ) d'entrecôte rassie de bœuf de la Pampa argentine

Wolowina : 100 g (environ) d'entrecôte rassie de bœuf d'excellence de Pologne

Limousine : 100 g (environ) d'entrecôte légèrement rassie de race de bœuf française rustique

Prix pour deux personnes 155,- CHF

Une personne peut aussi la déguster seule, quantité et prix restent identiques



GRILL MOUNTAIN

Plateaux de Grillades

	<u>S</u> <u>150 gr</u>	<u>M</u> <u>200 gr</u>	<u>L</u> <u>250 gr</u>
AUTOUR DU BŒUF 3 sélections de choix y compris une spécialité rassie	CHF 37.00	CHF 45.00	CHF 54.00
POITRINE DE POULET	CHF 29.00	CHF 35.00	CHF 41.00
BŒUF, POITRINE DE POULET ET SAUCISSE DE PORC	CHF 35.00	CHF 39.00	CHF 46.00
SELECTION DE NOS PREPARATIONS MAISON Saucisse de porc, Boulettes de viande et preparation du jour	CHF 37.00	CHF 45.00	CHF 54.00
VÉGÉTARIEN  Galettes de pommes de terre assaisonnées, Escalope d'aubergine panée , poivrons grillés et fleurs De courgettes en tempoura	CHF 29.00		
SUPPLÉMENT DE VIANDES AU CHOIX pour les Plateaux Grillade (100 gr)			CHF 16.00

Nos élaborations de viandes maison

Choisissez deux spécialités selon la suggestion du Chef	CHF 30.00
- SAUCISSE SICILIENNE AU FENOUIL - SAUCISSE SICILIENNE TOMATE ET FROMAGE - BOULETTES DE VIANDE 3 pièces	

Nos Viandes spéciales

CÔTE DE BOEUF RACE D'HÉRENS, Pour 2 personnes env. 850 gr	CHF 110.00
CÔTE DE BŒUF RACE D'HERENS RASSIE SUR OS, Pour 2 personnes env.850 gr	CHF 130.00
ENTRECÔTE DE BOEUF RACE D'HÉRENS, 200g environ	CHF 55.00
ENTRECÔTE DE BŒUF RACE D'HÉRENS RASSIE, 200g environ	CHF 65.00
PARISIENNE DE BŒUF RACE D'HÉRENS, 200g environ	CHF 53.00
PARISIENNE DE BŒUF RACE D'HÉRENS RASSIE, 200g environ	CHF 65.00
POITRINE DE POULET, 200 gr environ	CHF 40.00



GRILL MOUNTAIN

Rôtisserie

Selon la sélection du jour, servie avec une salade, des pommes de terre au four aux herbes fraîches
Et nos sauces

½ POULET	CHF 27.00
GIGOT D'AGNEAU	CHF 35.00
ROULEAU DE BOEUF	CHF 38.00
PORCHETTA	CHF 38.00

Pièce sur commande (48 H à l'avance) minimum 6 personnes – Prix par personne

COCHON DE LAIT	CHF 40.00
GIGOT D'AGNEAU	CHF 32.00
PORCHETTA Roulade de poitrine de porc	CHF 35.00
	CHF 35.00

L'INCONTOURNABLE TARTARE DE BŒUF Coupé au couteau

Légèrement rassis ou rassis

200 gr.

Servi avec salade et frites

CHF 42.00

Menu Enfant / CHF 14.00

Jusqu'à 12 ANS

SAUCISSE SICILIENNE OU BOULETTES DE VIANDE, en accompagnement salade, pommes de terre au four

Et sauces maison

DESSERT BOULE GLACE AU CHOIX

ou

PENNE SAUCE TOMATE

DESSERT BOULE DE GLACE AU CHOIX

Pâtes Uniquement les Midis à 25.-

PENNE OU SPAGHETTI

PESTO ET CREME

BOLOGNAISE à LA SICILIENNE

TOMATES ET BASILIC

ETNA aglio,olio et peperoncino (Ail, huile et piment)



Fondues de Viande coupée au couteau

VIGNERONNE OU CHINOISE

Servie avec salade, frites et nos sauces maison

	S <u>150 gr</u>	M <u>200 gr</u>	L <u>250 gr</u>
AUTOUR DU BŒUF 3 sélections de choix	CHF 37.00	CHF 45.00	CHF 54.00
POITRINE DE POULET	CHF 29.00	CHF 35.00	CHF 41.00
BŒUF, POITRINE DE POULET	CHF 35.00	CHF 39.00	CHF 46.00

Tour de Suisse en Fondues Fromage **29 Fr./pp min. 2 personnes**

Spécialité « caquelon comestible »

Environ 200gr.par personne

Fondue : Composition en fromages

Moitié-moitié : Gruyère et Vacherin

Fribourgeoise : Vacherin Fribourgeois

Appenzelloise : Appenzeller

Neuchâteloise : Gruyère et Emmental

Suisse centrale : Gruyère, Emmental et Sbrinz

Glaronnaise : Appenzeller, Gruyère et un peu de Schabziger

Valaisanne : Gruyère, Vacherin et Raclette AOP

Suisse Orientale : Appenzeller, Tilsit, avec du cidre à la place du vin blanc



Toutes les fondues peuvent être sublimesées par différents assaisonnements :

Supplément : 5.- Fr/pp *

À votre demande, toutes nos Fondues, peuvent être réalisées avec notre bière San Stefanus pour une meilleure digestion

- Bolets/Armaniac
- Morilles/Cognac
- Chanterelle/Vodka 3G Suisse
- Truffes « d'été Noir » selon la période
- À l'ail des ours
- À l'origan de Sicile
- Aux graines de fenouil sauvage de Sicile
- Piment d'Espelette

L'accompagnement avec les alcools n'est pas obligatoire mais c'est bon...

SUPPLEMENT POMMES DE TERRE

CHF 5.00

Autres Fondues au Fromage
34.- Fr./pp min. 2 personnes

TOMATE, servie avec des pommes de terre en robe des champs

TOMATE DIAVOLO, aux épices, servie avec des pommes de terre en robe des champs

FONDUE AU FROMAGE DE CHÈVRE, une vraie délicatesse

Fromage à Raclette de AOP Suisse Valais
27 Fr./pp min. 2 personnes

Servie avec pommes de terre en robe des champs, cornichon et petits oignons
Toutes nos Raclettes peuvent être sublimesées par ses différent assaisonnements :

Supplément : 5.- Fr/pp

- Bolets poêlés
- Morilles poêlées
- Chanterelles poêlées
- Truffes « d'été, Noires » selon la période
- L'ail des Ours Pesto
- Piment d'Espelette
- Tranches de lard