

LA CARTE DES METS

HORS D'ŒUVRES ET POTAGE	<i>uniquement servi en entrée</i>	CHF
Potage du jour		7.50
Salade verte		6.50
Salade de crudités du moment		9.00
Saumon de Norvège fumé au bois d'aulne noir	Demi-portion	17.50
Câpres, oignons et citron. Pain grillé et beurre		
Escargots de Vallorbe avec notre beurre persillé	Demi-douzaine	13.00
	Douzaine	23.00
Planchette de viande séchée des Grisons	Demi-portion	18.00
	Entier	27.50
Oignons et cornichons vinaigrés		
Planchette campagnarde		30.00
Viande séchée, jambon cru, saucisson vaudois, saucisse sèche à l'ail et Gruyère AOP		
Oignons et cornichons vinaigrés		

SALADES COMPOSEES

Salade de bœuf bouilli en vinaigrette		24.00
Salades et crudités		
Salade de chèvre tiède aux noix		21.50
Salade mesclun et carottes, fromage de chèvre sur croûtons de pain		
Salade Pépinet		25.50
Salade mesclun, carottes, endives, tomates, œuf dur, jambon cru et copeaux de Grana Padano		
Salade mer et terre		27.00
Salade mesclun, carottes, endives, tomates, œuf dur, saumon fumé, viande séchée GR, Gruyère AOP		

PATES

Spaghetti à la bolognaise		20.00
Tortelone à la crème de truffes noires et copeaux de Grana Padano		26.50

POISSONS

Pavé de saumon poché, un velouté au fenouil et Pastis		33.00
Lit de choucroute ou papet aux poireaux et patates. Pommes nature		
Röstis au saumon fumé		24.50
Effeillé de saumon fumé, une crème citronnée aux fines herbes		

Sans consommation d'un plat principal par personne, un frais de couverts/service de CHF 3.50 sera facturé par personne.

TVA 7.7% incluse

VIANDES ET VOLAILLE

CHF

Steak tartare de bœuf, feuilles de salade roquette et copeaux de Grana 150gr	31.50
Moyennement assaisonné, pain grillé ou pommes frites, portion de beurre	
Steak de bœuf minute, un beurre façon Café de Paris	31.50
Beurre composé avec échalote, ail, persil, raifort, brandy et condiments	
Entrecôte de bœuf parisienne minute, une sauce vineuse à l'échalote	35.00
Sauce au Gamaret-Garanoir et échalotes	
Escalopines de filet mignon de porc, une sauce aux champignons et crème	33.50
Champignons de Paris, morilles, cornes d'abondance, pleurotes, jus de viande et crème	
Suprême de poulet de grains rôti, un jus léger	27.50
Jus aux herbes de la garrigue	

LES GARNITURES

Jardinière de légumes et à choix : pommes frites ou pommes nature ou riz créole
Changement garniture rösti : + CHF 5.00

METS AU FROMAGE



Fondue au Gruyère AOP et Vacherin Fribourgeois AOP	Par convive	25.50
Pain mi-blanc		
Croûte au Gruyère AOP nature		18.00
Croûte au Gruyère AOP avec jambon cuit		20.00
Croûte au Gruyère AOP avec œuf à la poêle		20.00
Croûte au Gruyère AOP avec jambon cuit et œuf à la poêle		22.00

LE MENU CONVIVIAL

Servi dès 4 convives

Planchette de viande séchée des Grisons

Petits oignons et cornichons vinaigrés



Fondue au Gruyère AOP et Vacherin Fribourgeois AOP

Pain mi-blanc



Duo de meringues et crème double de la Gruyère

Fruits rouges

Par convive CHF 41.00

FARINEUX ET ACCOMPAGNEMENTS *en suppléments*

Portion de pommes nature	3.00
Portion de pommes röstis	9.00
Portion de pommes frites	5.50
Portion d'oignons et cornichons vinaigrés	4.00

Sans consommation d'un plat principal par personne, un frais de couverts/service de CHF 3.50 sera facturé par personne.

TVA 7.7% incluse

TRADITIONS



CHF

LE TRESOR CULINAIRE LOCAL

Papet vaudois *mets saisonnier, septembre à avril*

Papet aux poireaux et patates. Saucisse aux choux vaudoise IGP produite à Orbe

25.50

CHOUCROUTES AU VIN BLANC

Choucroute et saucisse de Vienne

Paires de saucisse de Vienne, pommes nature

19.00

Choucroute paysanne

Lard salé, lard fumé, saucisson vaudois et saucisse de Vienne, pommes nature

24.50

Choucroute Café Romand

Lard salé, lard fumé, saucisson vaudois, carré de porc fumé, saucisse de Vienne, pommes nature

27.50

Choucroute et jarret de porc salé

Pommes nature

33.50

RAVIGOTANTS ET SIMPLEMENT BON

Cervelle de veau au beurre noir *mets saisonnier, septembre à avril*

Câpres et œuf dur haché, pommes nature

29.00

Demi-pied de porc au Madère

Pommes rösti

23.50

Jarret de porc salé au Madère

Pommes rösti

33.50

Tête de veau vinaigrette

Pommes nature, une sauce vinaigrette, sauce mayonnaise, oignons/cornichons vinaigrés

29.50

Tripes de bœuf à la tomate

Pommes nature

22.50

Platée de lentilles vertes au lard et saucisson

Lentilles vertes braisées, lard salé, lard fumé et rouelles de saucisson vaudois, p. nature

23.50

Platée de lentilles vertes et jarret de porc salé

Lentilles vertes braisées, jarret de porc, pommes nature

33.50

Schüblig grillé, une sauce moutarde gros grains

Pommes rösti et jardinière de légumes

21.50

Saucisse à rôtir d'Orbe, une sauce moutarde gros grains

Pommes rösti et jardinière de légumes

27.50

Hamburger Café Romand

Pain de notre artisan boulanger, viande de bœuf hachée, Vacherin fribourgeois AOP, tomate, oignons, salade, ketchup maison. Pommes frites

24.00

ROESTIS

Röstis Café Romand

Jambon cuit, tomate, Vacherin fribourgeois AOP, œuf à la poêle

26.50

Röstis au saumon fumé

Effeillé de saumon fumé, une crème citronnée aux fines herbes

24.50

POUR LES FLEXITARIENS

Curry jaune de légumes au tofu et lait végétal

21.50

Omelette aux quatre œufs, fromage de chèvre, tomate et basilic

20.00

POUR LES PETITS LOUPS *jusqu'à 12 ans*

Spaghetti à la bolognaise

13.00

Paire de saucisses de Vienne avec pommes frites

13.00

Nuggets de poulet avec pommes frites

12.00

DESSERTS

CHF

ENTREMETS

Tarte aux pommes	6.50
Raisins dorés, à l'eau de vie de lie	8.00
Cerises au kirsch paysan <i>récolte 2018, Cheseaux-Noréaz</i>	12.50
Tartelette au chocolat, un caramel laitier au beurre salé	9.50
Panna-cotta à la crème double, éclats de meringues et fruits rouges	8.00
Mousse au chocolat	9.50
Tiramisu...su...su...su	11.00
Crème brûlée à l'essence de bergamote	9.00
Du confiseur : Vacherin glacé vanille cassis	Nature 11.00
	Arrosé de crème de cassis de Dijon 13.00

MERINGUES

Meringues avec crème fouettée	9.50
Meringues avec crème double de la Gruyère	12.00
Meringues, glace vanille et crème fouettée	12.00
Meringues, glace vanille et crème double de la Gruyère	13.50
supplément 1 pce meringue	2.00
supplément crème fouettée	2.50
supplément crème double de la Gruyère	4.50

SORBETS ET GLACES ARTISANALES

	1 boule	3.90
	2 boules	7.80
Choix de glaces :	vanille - café - caramel beurre salé – noix de coco - crème double meringue	

Choix de sorbets : chocolat noir - framboise - mangue - citron - abricot du Valais

COUPES GLACÉES ET ARROSÉES

Coupe Café Romand	11.00
Brisures de meringues, glace crème double meringue, crème fouettée, raisinée de Vernand	
Coupe vigneronne	11.50
Glace vanille et raisins dorés à l'eau-de-vie de lie	
Coupe café glacé	10.00
Glace café arrosée d'un café espresso, crème fouettée	
Coupe Danemark	11.50
Glace vanille, sauce tiède au chocolat noir, crème fouettée	
Coupe Colonel	11.00
Sorbet citron, 2cl de Vodka	
Coupe Abricotine	11.50
Sorbet abricot du Valais, 2cl d'eau-de-vie d'abricot	

TVA 7.7% incluse