

La carte estivale

ENTREES ET PLANCHETTES

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	18.50
Câpres, oignons et citron. Pain grillé et beurre		
Tomme vaudoise nature	(Fromagerie André, Romanel s/Morges)	8.50
Pain, oignons et cornichons vinaigrés		
Saucisse sèche aux herbes aromatiques des montagnes valaisannes		12.50
Pain, oignons et cornichons vinaigrés		
Planchette de viande séchée des Grisons	Demi-portion	18.00
Oignons et cornichons vinaigrés	Entier	27.50
Planchette campagnarde		30.00
Viande séchée, jambon cru, saucisson vaudois, saucisse sèche et Gruyère AOP Oignons et cornichons vinaigrés		

SALADES COMPOSEES

Variation de salades et crudités		20.00
Salades, carotte, chou rouge, mais, concombre, tomate, rémoulade de céleri et œuf dur		
Salade au fromage de chèvre et noix		21.50
Salades, carotte, endive, fromage de chèvre frais, sur croûtons de pain et noix		
Salade St-François		23.50
Salades, carotte, endive, tomate, œuf dur, melon charentais et tranches de jambon cru		
Salade mer et terre		27.00
Salades, carotte, endive, tomate, œuf dur, saumon fumé, viande séchée Et billes de mozzarella		
Salade belle fermière		25.00
Salades, carotte, endive, tomate, œuf dur, blanc de poulet et sauce au curry doux		

PATES

Spaghetti bolognaise		20.00
Spaghetti arrabbiata	tomate, piment et ail	18.00

POISSON

Pavé de saumon poché, une sauce au Chasselas, tomate et basilic		33.00
Riz créole et jardinière de légumes		
Röstis au saumon fumé		24.50
Effeillée de saumon fumé, une crème citronnée aux fines herbes		

TVA 7.7% incluse

BOEUF ET VOLAILLE

CHF

Roastbeef froid garni

Salades, crudités, oignons et cornichons, une sauce au curry doux

27.50

Steak tartare de bœuf, jeunes pousses de salade et copeaux de Grana 150gr

Moyennement assaisonné, pain grillé ou pommes frites, portion de beurre

31.50

Steak de bœuf, un beurre Café de Paris

Beurre composé avec échalote, ail, persil, raifort, brandy et condiments

31.50

Entrecôte de bœuf parisienne, une sauce vineuse à l'échalote

35.00

Suprême de poulet de grain rôti, un jus à la provençale

27.50

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

Pain mi-blanc

Par convive

25.50

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

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

Les farineux et les 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



Papet vaudois (<i>mets saisonnier, septembre à avril</i>) Papet aux poireaux et saucisse aux choux vaudoise IGP produite à Orbe	25.50
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
Cervelle au beurre noir (<i>mets saisonnier, septembre à avril</i>) Câpres et œuf dur haché, pommes nature	29.00
Tête de veau vinaigrette (<i>mets saisonnier, septembre à avril</i>) Pommes nature, une sauce vinaigrette, sauce mayonnaise	29.50
Tripes à la tomate (<i>mets saisonnier, septembre à avril</i>) Pommes nature	22.50
Demi-pied de porc au Madère Pommes rösti	23.50
Platée de lentilles vertes au lard et saucisson Lentilles vertes braisées, lard salé, lard fumé et rouelles de saucisson vaudois, p. nature	23.50
Saucisse de veau et porc grillée, une fondue d'échalote au vin rouge Pommes rösti et jardinière de légumes	21.50
Saucisse à rôtir d'Orbe, une fondue d'échalote au vin rouge Pommes rösti et jardinière de légumes	27.50
Hamburger Café Romand Viande de bœuf hachée, Vacherin fribourgeois AOP, tomate, oignons, salade, Ketchup maison. Pommes frites	24.00
<u>ROSTIS</u>	
Röstis Café Romand Jambon cuit, tomate, Vacherin fribourgeois AOP, œuf à la poêle	26.50
Röstis au saumon fumé Effeillée de saumon fumé, une crème citronnée aux fines herbes	24.50
<u>POUR LES FLEXITARIENS</u>	
Curry jaune de légumes au tofu et lait végétal	21.50
Omelette aux quatre œufs, fromage de chèvre, tomate et basilic	20.00
<u>POUR LES PETITS LOUPS</u> (<i>jusqu'à 12 ans</i>)	
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 jaunes à la lie de Calamin Grand Cru	8.00
Cerises au kirsch paysan <i>récolte 2018, Cheseaux-Noréaz</i>	12.50
Panna-cotta à la crème double, éclats de meringues et fruits rouges	8.00
Mousse au chocolat	9.50
Tiramisu	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 LES 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 – citron - mangue 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 à la lie 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	