

LA CARTE DES METS

HORS D'ŒUVRES ET POTAGE

uniquement servi en entrée

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	19.00
Câpres, oignons et citron. Pain grillé et beurre		
Tomme vaudoise nature		8.50
Pain, oignons et cornichons vinaigrés		
Saucisse sèche Edelweiss 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 Edelweiss et Gruyère AOP		
Oignons et cornichons vinaigrés		

SALADES COMPOSEES

Salade de pommes de terre et filet de hareng mariné		24.50
Salade mesclun, salade de pommes de terre à l'huile et filet de hareng matjes marinés		
Salade frivole		26.50
Salade mesclun, carottes, endives, tomates, œuf dur, Gruyère AOP, saumon fumé et viande séchée		
Bœuf bouilli et sa vinaigrette moutardée aux petits légumes		24.00
Salades et crudités		
Salade de chèvre tiède aux noix		21.50
Salade mesclun et carottes, fromage de chèvre sur croûtons de pain		

PATES

Spaghetti à la bolognaise		20.00
Ravioli farcis à la ricotta et citron confit, une sauce vierge aux tomates séchées et basilic		25.00

POISSONS

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		

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

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	
Hamburger Café Romand	24.00
Pain de notre artisan boulanger, viande de bœuf hachée, Vacherin fribourgeois AOP, tomate, Oignons, salade, ketchup maison. Pommes frites	
Steak de bœuf minute, un beurre façon Café de Paris	31.50
Un beurre composé avec échalote, ail, persil, raifort, brandy et condiments	
Entrecôte de bœuf parisienne minute, une sauce aux poivres	35.00
Une sauce aux quatre poivres, légèrement crémée	
Grenadins de veau aux morilles	45.50
Une sauce aux morilles pointues et vin jaune du Jura, légèrement crémée	
Suprême de poulet de grains rôti au jus	27.50
Un jus aux herbes de la garrigue	

LES GARNITURES

Jardinière de légumes et à choix : Pommes frites ou pommes nature ou riz créole
Changement garniture rôsti : + 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	9.50
Portion de pommes frites	5.50
Portion d'oignons et cornichons vinaigrés	4.50

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 <i>mets saisonnier, septembre à avril</i>	25.50
Papet aux poireaux et pommes de terre farineuses. Saucisse aux choux vaudoise IGP, Arôme traditionnel de charcuterie de porc, légèrement fumé, marié à l'arôme du chou	

CHOUCROUTES AU VIN BLANC

Choucroute et saucisse de Vienne	19.00
Paires de saucisse de Vienne, pommes nature	
Choucroute paysanne	24.50
Lard salé, lard fumé, saucisson vaudois et saucisse de Vienne, pommes nature	
Choucroute Café Romand	27.50
Lard salé, lard fumé, saucisson vaudois, carré de porc fumé, saucisse de Vienne, pommes nature	
Choucroute et jarret de porc salé	33.50
Pommes nature	

RAVIGOTANTS ET SIMPLEMENT BON

Saucisse de veau et porc rôtie, une sauce moutarde gros grains	22.00
Pommes rösti et jardinière de légumes	
Saucisse à rôtir d'Orbe, une sauce moutarde gros grains	27.50
Pommes rösti et jardinière de légumes	
Platée de lentilles vertes au lard et saucisson	24.00
Lentilles vertes braisées, lard salé, lard fumé et rouelles de saucisson vaudois, p. nature	
Platée de lentilles vertes et jarret de porc salé	33.50
Lentilles vertes braisées, jarret de porc, pommes nature	
Cervelle de veau au beurre noir	29.00
Câpres et œuf dur haché, pommes nature	
Demi-pied de porc au Madère	24.00
Pommes rösti	
Jarret de porc salé au Madère	33.50
Pommes rösti	
Tête de veau vinaigrette	29.50
Pommes nature, une sauce vinaigrette, sauce mayonnaise, oignons/cornichons vinaigrés	
Tripes de bœuf à la tomate	22.50
Pommes nature	

ROESTIS

Röstis Café Romand	26.50
Jambon cuit, tomate, Vacherin fribourgeois AOP, œuf à la poêle	
Röstis au saumon fumé	24.50
Effeillé de saumon fumé, une crème citronnée aux fines herbes	

POUR LES FLEXITARIENS

Curry jaune de légumes au tofu, épices asiatiques et lait végétal	23.50
Omelette aux quatre œufs, fromage de chèvre, tomate et basilic	20.00

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

DESSERTS

CHF

ENTREMETS

Tarte aux pommes	6.50
Raisins jaunes à la lie de Calamin Grand Cru	8.00
Cerises bigarreaux au kirsch paysan <i>récolte 2018, Cheseaux-Noréaz</i>	12.50
Cheesecake spéculoos, un coulis de fruits rouges	8.50
Soufflé glacé Grand-Marnier	12.00
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 GLACES ARTISANALES

	1 boule	3.90
	2 boules	7.80
Choix de glaces :	vanille - café - caramel beurre salé – stracciatella	
Choix de sorbets :	chocolat noir - framboise - citron - abricot du Valais	

COUPES GLACÉES ET ARROSÉES

Coupe Café Romand	11.00
Brisures de meringues, glace vanille, crème fouettée, raisinée de Vernand	
Coupe aux raisins à la lie	11.50
Glace vanille et raisins dorés à la lie de Calamin Grand Cru	
Coupe aux cerises bigarreaux	13.50
Brisures de meringues, glace vanille et cerises bigarreaux au kirsch paysan	
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	