

# LA CARTE DES METS

## HORS D'ŒUVRES ET POTAGE

CHF

<b>Potage du jour</b>	<i>uniquement servis en entrée</i>		7.50
<b>Salade verte</b>	<i>uniquement servis en entrée</i>		6.50
<b>Saumon de Norvège fumé au bois d'aulne noir</b>		Petite faim	19.00
Câpres, oignons et citron. Pain grillé et beurre		Grande faim	27.00
<b>Planchette de viande séchée des Grisons</b>		Petite faim	18.00
Oignons et cornichons vinaigrés		Grande faim	27.50
<b>Planchette campagnarde</b>			30.00
Viande séchée, jambon cru, saucisson vaudois, saucisse sèche et Gruyère AOP			
Oignons et cornichons vinaigrés			
<b>Escargots de Vallorbe avec notre beurre persillé</b>		Demi-douzaine	13.00
		Douzaine	23.00

## SALADES COMPOSEES

<b>Salade de légumes cuits et crus</b>			9.50
<b>Salade de pommes de terre et filet de hareng mariné</b>			24.50
Salade mesclun, salade de pommes de terre à l'huile et filet de hareng Matjes marinés			
<b>Salade César</b>			
Salade Iceberg, laitue romaine, croûtons, sauce César maison,		Petite faim	16.00
Blanc de volaille, tomate cerise, parmesan		Grande faim	27.50
<b>Salade de bœuf bouilli en vinaigrette</b>			24.00
Salades et crudités			
<b>Salade de croustillant de chèvre tiède aux noix</b>			21.50
Salade mesclun, fromage de chèvre en feuille de brick, tomate cerise, endives			

## 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

## CHOUCROUTES AU VIN BLANC

CHF

### **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

25.00

### **Choucroute Café Romand**

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

28.00

### **Choucroute et jarret de porc salé**

Pommes nature

33.50

### **Choucroute et pavé de saumon poché, sauce au Chasselas crémée**

Pommes nature

31.00



## METS AU FROMAGE



CHF

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

## ROESTIS

CHF

### **Röstis Café Romand**

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

26.50

### **Röstis au saumon fumé**

Effeillé de saumon fumé, crème citronnée aux fines herbes

24.50



## TRADITIONS

### LE TRESOR CULINAIRE LOCAL

CHF

#### **Papet vaudois**

*mets saisonnier, septembre à avril*

Papet aux poireaux et pommes de terre farineuses du Pays de Vaud

Saucisse aux choux IGP élaborée et fumée par la boucherie Bühlmann à Orbe

25.50

## RAVIGOTANTS ET SIMPLEMENT BON

CHF

<b>Saucisse de veau et porc rôtie, sauce moutarde gros grains</b> Pommes rösti et jardinière de légumes	22.00
<b>Saucisse à rôtir de la boucherie Bühlmann à Orbe, sauce moutarde gros grains</b> Pommes rösti et jardinière de légumes	27.50
<b>Platée de lentilles vertes au lard et saucisson</b> Lentilles vertes braisées, lard salé, lard fumé et rouelles de saucisson vaudois, p. nature	24.00
<b>Platée de lentilles vertes et jarret de porc salé</b> Lentilles vertes braisées, jarret de porc, pommes nature	33.50
<b>Demi-pied de porc et son jarret au Madère</b> Pommes rösti	24.00
<b>Jarret de porc salé au Madère</b> Pommes rösti	33.50
<b>Tripes de bœuf à la tomate</b> Pommes nature	22.50
<b>Steak tartare de bœuf</b> , moyennement assaisonné 150gr Pain grillé et pommes frites, portion de beurre	32.50
<b>Hamburger Café Romand</b> Pain de notre artisan boulanger, viande de bœuf hachée, Vacherin fribourgeois AOP, tomate, Oignons, salade, ketchup maison. Pommes frites	24.00

---

<b>Steak de bœuf minute, beurre Café de Paris</b> Jardinière de légumes et garniture à choix	31.50
<b>Pavé de filet de bœuf minute, sauce aux quatre poivres</b> Jardinière de légumes et garniture à choix	44.00
<b>Carré de côte de porc vaudois poêlé minute au jus</b> Environ 280gr Jardinière de légumes et garniture à choix	31.00
<b>Fricassée de volaille de la Gruyère aux morilles</b> Pâtes fraîches	34.50
<b>Pavé de saumon poché au Chasselas</b> Jardinière de légumes et riz créole	33.00

## LES GARNITURES

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

---

## 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

## PATES

CHF

Spaghetti à la bolognaise	20.00
Raviolis farcis à la ricotta et citron confit, huile d'olive, tomates séchées et basilic	25.00

## POUR LES FLEXITARIENS

Risotto aux légumes	23.50
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
Baba au rhum brun et crème fouettée	9.00
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
Tarte tiède des Demoiselles Tatin	9.50
Tartelette au citron	7.50
Supplément boule de glace vanille	3.90
Supplément crème fouettée	2.50
Supplément crème double de la Gruyère	4.50

## DESSERTS

CHF

### 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

<b>Coupe Café Romand</b> Brisures de meringues, glace vanille, crème fouettée, raisinée de Vernand	11.00
<b>Coupe aux raisins à la lie</b> Glace vanille et raisins dorés à la lie de Calamin Grand Cru	11.50
<b>Coupe aux cerises bigarreaux</b> Brisures de meringues, glace vanille et cerises bigarreaux au kirsch paysan	13.50
<b>Coupe café glacé</b> Glace café arrosée d'un café espresso, crème fouettée	10.00
<b>Coupe Danemark</b> Glace vanille, sauce tiède au chocolat noir, crème fouettée	11.50
<b>Coupe Colonel</b> Sorbet citron, 2cl de Vodka	11.00
<b>Coupe Abricotine</b> Sorbet abricot du Valais, 2cl d'eau-de-vie d'abricot	11.50

## GRANDES TABLEES BIENVENUES

Notre salle à manger accueille très régulièrement de grandes tablées (groupe d'amis, de collègues, d'hôtes étrangers, familles, etc.).  
N'hésitez pas à nous contacter pour une offre : [contact@cafe-romand.ch](mailto:contact@cafe-romand.ch)

## RESEAUX SOCIAUX

Nos activités culinaires et la vie du Café Romand sont visibles sur notre site internet : [cafe-romand.ch](http://cafe-romand.ch) ainsi que sur notre page facebook : [facebook.com/CafeRomandLausanne](https://facebook.com/CafeRomandLausanne) et sur notre compte instagram : [@CafeRomand](https://instagram.com/@CafeRomand)

Mais encore mieux que les réseaux sociaux pour rester connectés : L'APÉRO !

## LIVRE COMMEMORATIF

«Le Romand - Un café de légende»

Écrit par le journaliste et auteur Michel Rime, ce beau livre retrace toute l'histoire de ce lieu emblématique où vous êtes assis. Architecture, aspects sociaux et culturel, photos d'archives et images d'artistes, cet ouvrage célèbre, avec un peu d'avance, les 70 ans de notre café légendaire.

Visible dans la vitrine à l'entrée et disponible auprès de notre responsable.

16x24cm, 168 pages, reliure cartonnée  
Disponible auprès du responsable : CHF 34.00

MICHEL RIME

### LE ROMAND UN CAFÉ DE LÉGENDE



FAVRE 24 heures