

Mardi, 17 mars 2020 – Le Romand sera réclamera « irlandais pour un jour »
Dès 19h00 – Fish and Chips CHF 20.00

SUGGESTIONS DU MOMENT – *Chef's suggestions* CHF

| | | |
|--|-----------------------|-------|
| Bisque de homard, rouille maison et pain grillé <i>(Lobster bisque with homemade rouille sauce and toasted bread)</i> | <i>Entrée/Starter</i> | 8.50 |
| Asperges blanches tièdes, sauce mousseline <i>(Warm white asparagus, mousseline sauce)</i> | <i>Entrée/Starter</i> | 19.00 |
| Salade dent-de-lion aux lardons de canard Lardons de canard, tomate cerise, œuf dur et croûtons. Sauce vinaigrette <i>(Dandelion salad garnished with bits of duck bacon, cherry tomato, croutons and a hardboiled egg, vinaigrette dressing)</i> | | 26.50 |
| Salade dent-de-lion garnie Lardons, tomate cerise, œuf dur et croûtons. Sauce vinaigrette <i>(Dandelion salad garnished with bits of bacon, cherry tomato, croutons and a hardboiled egg, vinaigrette dressing)</i> | | 25.00 |
| Souris d'agneau confite aux herbes Polenta crémeuse <i>(Candied lamb shanks, creamy polenta)</i> | | 39.00 |

ENTREMETS – *To finish on a sweet note* CHF

| | |
|---|-------|
| Mi-cuit au chocolat, cœur de Toblerone Coulis de fruits rouges, glace à la crème double <i>(Warm chocolate fudge cake, a scoop of iced double cream)</i> | 9.50 |
| Tartelette au citron <i>(Lemon tartlet)</i> | 7.50 |
| Cerises au kirsch paysan <i>(Preserved local cherries in kirschwasser)</i> | 12.50 |

BIERE A LA PRESSION – *Local beer on tap* CHF

| | | | |
|--|------------|------|-------|
| Tropicale IPA, Brasserie Trois Dames, Sainte-Croix | 6,0 % vol. | 3 dl | 7.50 |
| Bière India Pale Ale ennoblie au jus et zeste de pamplemousse. Au nez : grapefruit, agrumes. | | 5 dl | 11.00 |
| En bouche : amertume modérée, note de fruits tropicaux. Accompagne : mets de brasserie, plats salés et relevés, fromages | | | |

PLAT DU JOUR – *Lunch daily specials* CHF

| | | |
|----------------------------|--|----------------|
| LUNDI 16 mars | Joues de porc braisées Pommes cocotte Gâteau de légumes | 20.00 |
| MARDI 17 mars | Comme une potée irlandaise (Fête de la St-Patrick) Saucisse à rôtir au paprika Lard, oignons, poireau, chou vert, pommes de terre | 20.00 26.00 |
| | <i>Avec une bière d'inspiration irlandaise 33cl</i> | |
| MERCREDI 18 mars | Raviolis aux légumes, pesto à l'ail des ours et tomates séchées | 20.00 |
| JEUDI 19 mars | Fricandeaux au vin de Porto Pommes de terre rôties Légume du moment | 20.00 |
| VENDREDI 20 mars | Pavé de cabillaud poché Quinoa au citron confit | 20.00 |