

# LA CARTE DES METS

## HORS D'ŒUVRES ET POTAGE

CHF

<b>Potage du moment</b>	<i>uniquement servis en entrée</i>	7.50
<b>Salade fantaisie, vinaigrette moutardée</b>	<i>uniquement servis en entrée</i>	7.00
<b>Salade de légumes cuits et crus, vinaigrette moutardée</b>	<i>uniquement servis en entrée</i>	11.00
<b>Gravlax de truite au gin et agrumes</b>	Entrée	18.50
Crème aigrette et blinis	Plat	25.50
<b>Escargots de Vallorbe avec notre beurre persillé</b>	Demi-douzaine	13.00
	Douzaine	23.00
<b>Planchette de viande séchée des Grisons</b>	Demi-portion	18.00
Oignons et cornichons vinaigrés	Portion	27.50
<b>Planchette campagnarde</b>		30.00
Viande séchée, jambon cru, saucisson vaudois, saucisse sèche et Gruyère AOP Oignons et cornichons vinaigrés		

## SALADES COMPOSEES

<b>Salade de pommes de terre et haddock</b>	24.50
Salade iceberg, salade de pommes de terre et filet de haddock fumé	
<b>Salade de lentilles au saumon fumé</b>	24.00
Salade de lentilles corail, saumon fumé au bois d'aulne, tomate cerise, endive	
<b>Salade César</b>	27.50
Salade iceberg, laitue romaine, croûtons, sauce César maison, Blanc de volaille, tomate cerise, copeaux de Grana Padano	
<b>Salade de chèvre tiède aux noix</b>	23.50
Salade fantaisie, fromage de chèvre sur croûtons de pain, tomate cerise, endive, cerneaux de noix	

## LE MENU CONVIVAL

*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 42.00

## CHOUCROUTES AU VIN BLANC

CHF

### Choucroute paysanne

Lard salé, lard fumé, saucisson vaudois, 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 royale minimum 2 personnes

Par convive

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

37.00

### Choucroute de poissons, sauce au Chasselas crémée

Saumon, haddock, truite, pommes nature

33.00



## METS AU FROMAGE



CHF

### Fondue au Gruyère AOP et Vacherin Fribourgeois AOP

Par convive

Pain mi-blanc élaboré à Cheseaux-sur-Lausanne

25.50

### Fondue tiède au Vacherin Fribourgeois AOP *pour les connaisseurs-ses...*

Par convive

Pain mi-blanc

28.50

### Fondue au pétillant, Gruyère AOP et Vacherin Fribourgeois AOP

Par convive

Pain-mi-blanc

29.50

### Fondue du moment

*Demandez à notre collaborateur-trice de vous expliquer sa composition et son prix*

Pain mi-blanc

### 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 aux champignons

Sauce champignons

25.50

### Röstis au saumon fumé

Effeillé de saumon fumé, crème citronnée aux fines herbes

25.50

## TRADITIONS



### LE TRESOR CULINAIRE LOCAL

CHF

#### Papet vaudois

*mets saisonnier, septembre à avril*

Papet aux poireaux et pommes de terre farineuses du Gros-de-Vaud

Saucisse aux choux IGP élaborée et fumée par la boucherie-charcuterie O. Bühlmann à Orbe

25.50

<b>Demi-pied de porc et son jarret au Madère</b> Ecrasée de pommes de terre et légumes du moment	24.00
<b>Saucisse à rôtir marjolaine de l'artisan à Orbe, sauce moutarde gros grains</b> Ecrasée de pommes de terre et légumes du moment	27.50
<b>Platée de lentilles vertes au lard et saucisson</b> Lentilles vertes braisées, lard salé, lard fumé et rouelles de saucisson vaudois, pommes 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>Jarret de porc salé au Madère</b> Pommes rôsti	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, feuille de salade, ketchup maison. Pommes frites	24.00

---

<b>Steak de bœuf minute, beurre Café de Paris</b> Garniture à choix et légumes du moment	31.50
<b>Pavé de filet de bœuf minute, sauce aux poivres</b> Garniture à choix et légumes du moment	44.00
<b>Fricassée de volaille de la Gruyère aux champignons</b> Pâtes fraîches	29.50
<b>Duo de poissons au Chasselas</b> Truite et saumon. Pommes nature et légumes du moment	33.00

## LES GARNITURES

Légumes du moment et à choix :	Pommes frites Pommes nature Ecrasée de pommes de terre Pâtes
--------------------------------	---

Changement de garniture par un röstis : + CHF 5.00

---

## FARINEUX ET ACCOMPAGNEMENTS

*en suppléments*

Portion de pommes nature	3.50
Portion de pommes röstis	9.50
Portion de pommes frites	5.50
Portion d'écrasée de pommes de terre	4.50
Portion de légumes du moment	8.50
Portion d'oignons et cornichons vinaigrés	4.50

## PATES

CHF

Spaghetti à la bolognaise	20.00
Pâtes fraîches aux deux saumons	24.50

## POUR LES FLEXITARIENS

Daal de lentilles corail, curry doux, légumes et lait de coco	23.00
---	-------

## POUR LES PETITS LOUPS *jusqu'à 12 ans*

Spaghetti à la bolognaise	13.00
Steak haché frais, écrasée de pommes de terre ou pommes frites	14.00
Nuggets de poulet avec pommes frites	12.00

## DESSERTS

CHF

### ENTREMETS

Tarte du moment	7.00
Raisins jaunes à la lie de Calamin Grand Cru	8.00
Cerises bigarreaux au kirsch paysan <i>récolte 2019, Cheseaux-Noréaz</i>	12.50
Baba au rhum brun et crème fouettée	9.00
Panna-cotta à la vanille, éclats de meringues et fruits rouges	8.00
Mousse au chocolat noir	9.50
Tiramisu	9.50
Crème brûlée à l'essence lavande fine	9.00
Tarte tiède des Demoiselles Tatin	9.50
Supplément boule de glace vanille	3.90
Supplément crème fouettée	2.50
Supplément crème double de la Gruyère	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

## 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	14.50
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