

# LA CARTE DES METS

## HORS D'ŒUVRES ET POTAGE

CHF

<b>Soupe gratinée aux oignons, croûtons et Gruyère AOP</b>	<i>uniquement servis en entrée</i>	8.50
<b>Salade verte, vinaigrette moutardée</b>	<i>uniquement servis en entrée</i>	7.00
<b>Salade mêlée de légumes cuits et crus, vinaigrette moutardée</b>	<i>uniquement servis en entrée</i>	11.00
<b>Médallions de foie gras de canard maison, gelée au Cognac</b>		20.00
<i>Confiture d'échalote, salade de saison et pain grillé</i>		
<b>Planchette de viande séchée des Grisons</b>	Demi-portion	18.00
<i>Oignons et cornichons vinaigrés</i>	Portion	27.50
<b>Planchette campagnarde</b>		30.00
<i>Viande séchée, jambon cru, saucisson vaudois, saucisse sèche et Gruyère AOP</i>		
<i>Oignons et cornichons vinaigrés</i>		
<b>Salade de chèvre tiède aux noix</b>		23.50
<i>Salades, crottin de chèvre sur croûtons de pain, tomate cerise, endive, Cerneaux de noix, vinaigrette à l'huile de noix vaudoise</i>		

## HUÎTRES EN DIRECT DE L'ÎLE D'OLERON

Huîtres  
**Yves Papin**

<b>Huîtres Yves Papin, Bassin de Marennes Oléron Spéciales No. 3</b>	Demi-douzaine	23.00
<i>Pain de seigle, vinaigre à l'échalote et beurre salé</i>	Douzaine	40.00

## MOULES DE BOUCHOT ET POMMES FRITES

<b>Moules marinières</b>	27.00
<i>Vin blanc, échalote, ail, persil plat, beurre</i>	
<b>Moules poulette</b>	28.00
<i>Vin blanc, échalote, ail, persil plat, beurre et crème</i>	

## CHOUCROUTES AU VIN BLANC

<b>Choucroute paysanne</b>	25.00
<i>Lard salé, lard fumé, saucisson vaudois, saucisse de Vienne, pommes nature</i>	
<b>Choucroute Café Romand</b>	28.00
<i>Lard salé, lard fumé, saucisson vaudois, carré de porc fumé, saucisse de Vienne, pommes nature</i>	

## TRADITIONS



### LE TRESOR CULINAIRE LOCAL

CHF

<b>Papet vaudois</b>	<i>mets saisonnier, septembre à avril</i>	25.50
<i>Papet aux poireaux et pommes de terre farineuses du Gros-de-Vaud</i>		
<i>Saucisse aux choux IGP élaborée et fumée par la boucherie-charcuterie O. Bühlmann à Orbe</i>		

## RAVIGOTANTS ET SIMPLEMENT BON

CHF

**Demi-pied de porc au vin de Madère**

Rösti maison et légumes du moment

25.00

**Jarret de porc salé au vin de Madère**

Rösti maison et légumes du moment

33.50

## VIANDES

CHF

**Entrecôte de bœuf rassie sur os, sauce aux morilles**

Pommes frites et légumes du moment

250gr 42.00

**Saucisse à rôtir marjolaine de l'artisan à Orbe, sauce moutarde gros grains**

Pommes frites et légumes du moment

27.50

**Onglet de bœuf mariné à la provençale, sauce oignons rouge confit balsamique**

Pommes frites et légumes du moment

220gr 34.00

**Steak tartare de bœuf, moyennement assaisonné**

Pain grillé et pommes frites, beurre salé

150gr 32.50

**Cordon bleu de poulet suisse au Gruyère AOP et jambon de la borne**

Pommes frites et légumes du moment

33.00

## POISSON

**Filet de féra du Lac Léman meunière, sauce vigneronne, raisin blanc et noix émietées**

Pommes nature et légumes du moment

37.00

## LES GARNITURES

Légumes du moment et féculent à choix :  
Pommes frites  
Pommes nature  
Riz créole  
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 de légumes du moment

8.50

Portion d'oignons et cornichons vinaigrés

4.50

## METS AU FROMAGE

CHF

Fondue au Gruyère AOP et Vacherin Fribourgeois AOP Pain mi-blanc élaboré à Cheseaux-sur-Lausanne	Par convive	25.50
Fondue au pétillant, Gruyère AOP et Vacherin Fribourgeois AOP Pain-mi-blanc	Par convive	29.50
Croûte au Gruyère AOP avec jambon cuit et œuf à la poêle		22.00



## LE MENU CONVIVIAL

*Servi dès 2 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

## ROESTIS

CHF

<b>Röstis Café Romand</b> Jambon cuit, tomate, Vacherin fribourgeois AOP, œuf à la poêle	26.50
<b>Röstis aux champignons frais sautés</b>	27.50

## PATES ET VEGETARIENS

Spaghetti à la bolognaise	20.00
Dahl de lentilles corail, curry doux, légumes, lait de coco et œuf poché	23.00
Risotto aux bolets et Grana Padano	24.50
Fagottini farcis à la truffe, sauce tapenade de truffes noires, crème et Grana Padano	26.50

## POUR LES PETITS LOUPS jusqu'à 12 ans

Spaghetti à la bolognaise	13.00
Steak haché et pommes frites	14.00
Nuggets de poulet avec pommes frites	12.00

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

## VERITABLES MERINGUES DE LA GRUYERE

CHF

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

## DESSERTS

CHF

### ENTREMETS ET FROMAGES

Tarte du moment	7.00
Crème brûlée à la vanille bourbon et zestes d'oranges	9.00
Crème caramel maison	6.50
Tiramisu maison, cacao amer	9.50
Salade de fruits frais	9.00
Raisins jaunes à la lie de Calamin Grand Cru	8.00
Cerises bigarreaux au kirsch paysan <i>récolte 2019, Cheseaux-Noréaz</i>	12.50
Fondant au chocolat tiède, boule de glace vanille <i>12 minutes de cuisson</i>	12.00
Tarte tiède des Demoiselles Tatin, glace vanille	12.50
Assortiment de trois fromages régionaux Gruyère AOP, Vacherin fribourgeois AOP et tomme vaudoise	9.50

### SORBETS ET GLACES ARTISANALES

1 boule	3.90
2 boules	7.80

Choix de glaces : vanille - café - caramel beurre salé – stracciatella – noix de coco

Choix de sorbets : chocolat noir - framboise - citron - abricot du Valais - mangue

### 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 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

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

# NOS FOURNISSEURS, NOS PRODUCTEURS ET ARTISANS LOCAUX

Nous travaillons avec un maximum de produits frais et avec des partenaires engagés dans la même optique, nous nous efforçons de vous proposer des plats fait maison et de qualité.

Produits laitiers	Fromagerie du Haut-Jorat, Peney-le-Jorat, VD <i>Depuis 1951</i> Ses producteurs de lait et M. René Pernet, Maître-fromager
	Laiterie-Fromagerie de la Joux, FR <i>Depuis 1973</i> Ses producteurs de lait et M. Eric Ecoffey, Maître-fromager
	Le Petit Crémier, Le Mont-sur-Lausanne, VD
Charcuterie vaudoise	Boucherie-Charcuterie Olivier Bühlmann, Orbe, VD <i>Depuis 1985</i>
Primeurs et patates	François Brasier SA, Villars-St-Croix, VD
Produits du terroir	M. Johann Favre, Meilleur Ouvrier de France 2015 La Ferme du Taulard, Familles Pasche, Maraîchers, Vernand/Lausanne, VD Association Henchoz-Pittet, Patates, Villars-le-Terroir/Echallens, VD Moulin-Huilerie de Sévery, Famille Jean-Luc Bovey, Sévery, VD
Produits carnés	Viandes-Riviera, Famille D. Lipka, Montreux-Clarens, VD <i>Depuis 1975</i>
	Les Boucheries de Montchoisi, Familles Hermida, Lausanne VD
	Aligro, Chavannes-près-Renens, VD
Boulangerie	Restaurant de l'Hôtel de Ville, Crissier/Cheseaux-sur-Lausanne, VD
Poissons et Comestibles	Me Manu Torrent, Etude de pêche, Embouchure du Boiron, Tolochenaz, VD
	Mühlhaupt & Cie SA, Romanel-sur-Lausanne, VD <i>Depuis 1973</i>
Sorbets/Glaces	L'Artisan Glacier SA, Famille P. Gervasi, Belmont-sur-Lausanne, VD
Eaux-de-vie	Distillerie Humbel, Stetten, AG <i>Depuis 1951</i>
	Distillerie Laurent Pelet Sàrl, Valeyres-sous-Rances, VD
Vignerons-Encaveurs	Famille Yves Porta, Grandvaux, VD
	Familles Gay & Pestalozzi, Crêt-Dessous, Epesses, VD <i>Depuis 1951</i> M. Franco Bianco, Vigneron-Tâcheron, couronné Fête des Vignerons 2019
	Famille Jean-François Neyroud-Fonjallaz, Chardonne, VD
Vins d'ici et de l'au-delà	Artisans Vignerons d'Yvorne, Yvorne, VD <i>Depuis 1951</i>
	Cave de l'Hôpital, Hôpital des Bourgeois de la Ville de Fribourg, Riex, VD
	Coopérative Cave de la Côte, Tolochenaz, VD

Grâce à votre précieux patronage et la confiance que vous nous témoignez tout au long de l'année vous contribuez au succès du Café Romand.

Nos brigades vous remercient chaleureusement de votre visite et vous souhaitent

## UN EXCELLENT APPETIT !