

CARTE RE-OUVERTURE

HORS D'ŒUVRES ET POTAGE

CHF

Potage du moment	<i>Uniquement servis en entrée</i>	8.50
Salade fantaisie, vinaigrette moutardée	<i>Uniquement servis en entrée</i>	7.00
Salade mêlée de légumes cuits et crus, vinaigrette moutardée	<i>Uniquement servis en entrée</i>	11.00
Cocktail de crevettes et avocat Salades, petites crevettes roses, avocat, tomates cerises, sauce calypso	<i>Uniquement servis en entrée</i>	16.50
Planchette de viande séchée des Grisons Oignons et cornichons vinaigrés	Demi-portion Portion	18.50 28.00
Planchette campagnarde Viande séchée, jambon cru, saucisson vaudois, saucisse sèche et Gruyère AOP Oignons et cornichons vinaigrés		30.00
Salade au fromage de chèvre Saint-Maure tiède et noix Salades, fromage Saint-Maure sur croûtons de pain, tomates cerises, endives, Cerneaux de noix, vinaigrette à l'huile de noix du Moulin de Sévery	Entrée Plat	17.00 24.00
Salade nordique aux poissons fumés et marinés Salades, saumon fumé, saumon mariné, crevettes roses Calypso, Truite fumée, croûtons et citron	Entrée Plat	18.50 27.00

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 42.50

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		22.50

RAVIGOTANTS ET SIMPLEMENT BON.

CHF

Demi-pied de porc et son jarret au Madère Röstis et légumes du moment		25.50
Saucisse à rôtir marjolaine de l'artisan-boucher, sauce aux graines de moutarde Röstis et légumes du moment		28.00
Tripes à la sauce tomate Pommes nature		23.00
Filet de féra du lac Léman meunière Pommes nature et légumes du marché		37.00
Röstis Café Romand Jambon cuit, tomate, Vacherin fribourgeois AOP, œuf à la poêle		26.50

PATES ET VEGETARIEN

CHF

Spaghetti à la bolognaise		20.00
Fagottini au Gorgonzola, crème, poire et cerneaux de noix		24.00



VIANDES

CHF

Cordon bleu de poulet suisse au Gruyère AOP et jambon de la borne Pommes frites et légumes du moment	220gr	33.00
Entrecôte de bœuf rassie sur os et grillée Beurre façon Café de Paris Pommes frites et légumes du moment	250gr	39.00
Steak tartare de bœuf , moyennement assaisonné Pain grillé et pommes frites, beurre salé	150gr	32.50

LES GARNITURES

Légumes du moment et féculent à choix : Pommes frites
Pommes nature
Pâtes

Changement de garniture par un röstis : + CHF 5.00

FECULENT ET ACCOMPAGNEMENTS

en suppléments

Portion de pommes nature	3.50
Portion de pommes röstis	9.50
Portion de pommes frites	6.50
Portion de légumes du moment	9.50
Portion d'oignons et cornichons vinaigrés	4.50

POUR LES PETITS LOUPS

jusqu'à 12 ans

Spaghetti à la bolognaise	13.50
Steak haché frais, pommes frites et légumes	14.50
Nuggets de poulet avec pommes frites	12.50

DESSERTS

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

ENTREMETS

Tarte du moment	7.50
Crème brûlée à la vanille bourbon et zestes d'oranges	9.00
Crème caramel maison	6.50
Raisins jaunes à la lie de Calamin Grand Cru	8.00
Cerises bigarreaux au kirsch paysan <i>récolte 2019, Cheseaux-Noréaz</i>	12.50

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 Colonel	11.00
Sorbet citron, 2cl de Vodka	
Coupe Abricotine	11.50
Sorbet abricot du Valais, 2cl d'eau-de-vie d'abricot	

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/Cremo SA, Le Mont-sur-Lausanne, VD
Charcuterie vaudoise	Boucherie-Charcuterie Olivier Bühlmann, Orbe, VD <i>Depuis 1985</i>
Primeurs et patates Produits du terroir	François Brasier SA, Villars-St-Croix, VD 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
	Lehnherr SA, Bevaix, NE
Boulangerie	Aligro, Chavannes-près-Renens, VD
Poissons et Comestibles VD	Restaurant de l'Hôtel de Ville, Crissier/Cheseaux-sur-Lausanne, VD
	Me Manu Torrent, Etude de pêche, Embouchure du Boiron, Tolochenaz, VD
Sorbets/Glaces	Ultra Marine Food, Carouge, GE
	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 !

GRANDES TABLEES BIENVENUES

Notre salle à manger accueille **BIENTOT** 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

RESEAUX SOCIAUX

Nos activités culinaires et la vie du Café Romand sont visibles sur notre site internet : cafe-romand.ch ainsi que sur notre page facebook : 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

