

LA CARTE DES METS

HORS D'ŒUVRES ET POTAGE

uniquement servi en entrée

CHF

Potage du moment		8.00
Salade verte		7.00
Salade de légumes crus et cuits		11.00
Saumon de Norvège fumé au bois d'aulne Câpres, oignons et citron. Pain grillé et beurre salé		19.00
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 à l'ail et Gruyère AOP Oignons et cornichons vinaigrés		30.00

SALADES COMPOSEES

Salade de chèvre tiède aux noix Salades, salade de carottes, fromage de chèvre sur croûtons de pain et cerneaux de noix		24.00
Salade nordique aux poissons fumés et marinés Salades, saumon fumé, saumon mariné, truite fumée, croûtons et citron		28.50

CHOUCROUTES AU VIN BLANC

Choucroute paysanne Lard salé, lard fumé, saucisson vaudois et saucisse de Vienne, pommes nature		25.50
Choucroute Café Romand Lard salé, lard fumé, saucisson vaudois, carré de porc fumé, saucisse de Vienne, pommes nature		28.50

LES MOULES DE BOUCHOT EN MARMITE

Mets saisonnier, juillet à début janvier

CHF

Moules marinières Echalote, ail, vin blanc, beurre et persil plat. Pommes frites		27.50
Moules à la crème Echalote, ail, vin blanc, beurre, crème entière et persil plat. Pommes frites		28.50

ROESTIS

Röstis Café Romand Jambon cuit, tomate, Vacherin fribourgeois AOP, œuf à la poêle		26.50
Röstis forestière Mélange de 8 champignons frais sautés et légèrement crémés	Mets végétarien	28.50

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

CHF

Fondue au Gruyère AOP et Vacherin Fribourgeois AOP
Pain mi-blanc

Par convive

25.50

Fondue du moment aux fromages régionaux

Composition et prix affiché sur l'ardoise

Croûte au Gruyère AOP avec jambon cuit et œuf à la poêle

22.50

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



TRADITIONS

LE TRESOR CULINAIRE LOCAL

CHF

Papet vaudois

Mets saisonnier, septembre à avril

25.50

Papet aux poireaux et pommes de terre farineuses du Gros-de-Vaud
Saucisse aux choux IGP élaborée et fumée à Orbe

RAVIGOTANTS ET SIMPLEMENT BON

CHF

Demi-pied de porc et son jarret au Madère

Röstis et légumes du moment

25.50

Platée de lentilles vertes au lard et saucisson

Lentilles vertes braisées, lard salé, lard fumé et rouelles de saucisson vaudois, pommes nature

24.50

Saucisse à rôtir marjolaine de l'artisan-boucher, sauce aux graines de moutarde

Pommes frites et légumes du moment

28.50

Saucisse de veau et porc rôtie, sauce aux graines de moutarde

Pommes frites et jardinière de légumes

22.00

Hamburger Café Romand

Pain au sésame de notre artisan boulanger, viande de bœuf hachée, Vacherin fribourgeois AOP, tomate,
Oignons, salade, ketchup maison. Pommes frites

25.00

VIANDES ET POISSON D'EAU DOUCE

CHF

Filet de féra du Lac Léman meunière Pommes nature et légumes du moment	37.00
Cordon bleu de poulet suisse au Gruyère AOP et jambon de campagne Pommes frites et légumes du moment	33.00
Entrecôte de bœuf à la poêle, beurre façon Café de Paris Pommes frites et légumes du moment	41.00
Steak tartare de bœuf, feuilles de roquette et copeaux de Grana Padano 150gr Moyennement assaisonné. Pain grillé et pommes frites, beurre salé	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

POUR LES FLEXITARIENS

Spaghetti à la bolognaise		20.00
Fagottini à la crème de truffes	Mets végétarien	24.00
Röstis forestière Mélange de 8 champignons frais sautés et légèrement crévés	Mets végétarien	28.50

POUR LES PETITS LOUPS jusqu'à 12 ans

Spaghetti à la bolognaise	13.50
Paire de saucisses de Vienne avec pommes frites	12.50
Nuggets de poulet avec pommes frites	12.00

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

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

ENTREMETS

Tarte du moment	7.50
Panna-cotta à la crème entière, éclats de meringues et fruits rouges	8.50
Tiramisu	9.50
Crème brûlée à l'essence de bergamote	9.50
Raisins jaunes à la lie de Calamin Grand Cru	8.00
Cerises bigarreaux au kirsch paysan <i>Récolté à Cheseaux-Noréaz</i>	12.50

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 DE L'ARTISAN GLACIER

1 boule	4.00
2 boules	8.00

Choix de glaces : vanille - café - caramel beurre salé - stracciatella

Choix de sorbets : chocolat noir - framboise – citron - abricot

COUPES GLACÉES ET ARROSÉES

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