

LA CARTE ESTIVALE

GOURMANDISES

CHF

Rosettes de fromage Tête de Moine AOP		9.50
Malakoff	La pièce	7.50
Beignet composé de fromages régionaux et de Chasselas		
Ardoise de viande séchée du pays	Demi-portion	19.50
	Portion	31.00
Ardoise montagnarde		32.00
Viande séchée, jambon cru, lard sec, rosettes de fromage Tête de moine AOP		

* les gourmandises seront accompagnées de pain mi-blanc et pickles faits maison

SALADES COMPOSEES ET METS FROIDS

Salade verte	7.00
Salade de crudités	11.00
Assiette froide du charcutier	28.00
Jambon à l'os et boutefas AOC. Salade de pommes de terre	
Rosbif froid garni	33.00
Salades et crudités, pickles faits maison et sauce tartare. Pommes frites	
Tartare de bœuf au brandy	33.00
Assaisonné moyennement. Bouquet de salades, portion de beurre, Pain grillé et pommes frites	
Salade de bœuf bouilli ravigotée et salade de pommes de terre	26.00
Salade du berger	27.50
Tartines de fromage de chèvre tiède, caviar d'aubergines, jambon cru et noix	
Salade César	28.00
Médallions de poulet tièdes, Grana Padano, sauce César et croûtons.	
Salade nordique	29.00
Saumon de Norvège fumé, crevettes roses, aneth, oignons rouges et petites baies roses	

LE MENU CONVIVIAL

Servi dès 2 convives

Planchette de viande séchée du pays

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 43.00

LA CARTE ESTIVALE

TRADITIONS

CHF

NOS ROESTIS FAITS MAISON

Café Romand

Jambon à l'os, tomate, fromage à raclette et œuf à la poêle

27.00

Forestière

Poêlée de champignons frais à la crème et fines herbes

29.00

Saumon fumé

Effeillé de saumon de Norvège fumé, crème d'aneth

27.00

LE COIN DU FROMAGE



Fondue au Gruyère AOP et Vacherin Fribourgeois AOP

Notre savant mélange râpé ici. Pain mi-blanc

Par convive

26.00

Croûte au fromage complète

Pain grillé, vin blanc, jambon à l'os, fromage à raclette, œuf à la poêle

24.50

Planchette du fromager

Quatre fromages du moment

14.50

LE MENU CONVIVIAL

Servi dès 2 convives

Planchette de viande séchée du pays

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 43.00

LA CARTE ESTIVALE

VIANDES ET POISSONS

CHF

Filet de féra du Lac Léman façon meunière aux câpres 34.00

Entrecôte de bœuf parisienne, sauce façon Café de Paris 39.00
Viande grasse et goûteuse

Cordon-bleu de poulet du pays fait maison 33.50
Jambon de dinde, fromages et panure de pain de mie

Filet mignon de porc aux champignons frais 37.00

* **les viandes et le poisson ci-dessus seront accompagnés de légumes frais de saison,
Pommes frites ou pommes nature**

Hamburger Café Romand 25.00
Pain de notre artisan boulanger, viande de bœuf hachée, fromage raclette,
Tomate, oignons frits et sauce barbecue maison.

Tartare de bœuf au brandy 33.00
Assaisonné moyennement. Bouquet de salades, portion de beurre,
Pain grillé et pommes frites

DES CALORIES ET ALORS !

Jambon à l'os et boutefas AOP tièdes 29.00
Röstis et légumes de saison

Saucisse de veau et porc rôtie et son jus 22.00
Pommes frites et légumes de saison

Saucisse à rôtir d'Orbe aux graines de fenouil et son jus 29.00
Röstis et légumes de saison

Demi-pied de porc et jarret, sauce au vin de Madère 26.00
Röstis et légumes de saison

Tête et langue de veau, sauce gribiche 30.00
Pommes nature

POUR LES PETITS LOUPS *jusqu'à 12 ans*

Steak haché, frites et légumes 14.50

Jambon à l'os, frites et légumes 14.50

Mini röstis au jambon et tomate gratiné avec fromages 15.50

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

LA CARTE ESTIVALE

FROMAGES ET ENTREMETS

CHF

FROMAGES REGIONAUX

Planchette du fromager

Quatre fromages du moment

14.50

DOUCEURS FAITES MAISON

Raisins dorés, préservés à la lie de Calamin Grand Cru

8.50

Cerises bigarreau au kirsch paysan

11.50

Flan caramel et crème fouettée

6.50

Mousse au chocolat noir

9.50

Panna cotta aux baies

8.50

Tarte du moment

7.50

MERINGUES

Meringues avec crème fouettée

9.50

Meringues avec crème double de la Gruyère

12.50

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 ARTISANALES

1 boule

4.00

2 boules

8.00

Choix de glaces : vanille - café - chocolat - fraises yaourt bulgare - caramel beurre salé

Choix de sorbets : cassis - citron - abricot

COUPES GLACÉES ET ARROSÉES

Coupe aux raisins à la lie

11.50

Glace vanille et raisins dorés à la lie de Calamin Grand Cru

Coupe aux cerises bigarreau

13.50

Brisures de meringues, glace vanille et cerises bigarreaux au kirsch paysan

Coupe café glacé

11.00

Glace café arabica, espresso tiède, crème fouettée

Coupe Danemark

11.50

Glace vanille, chocolat noir fondu, crème fouettée

Coupe sorbet arrosé

11.00

Citron et vodka **ou** cassis et mousseux suisse **ou** abricot et eau-de-vie abricot

TVA 7.7% incluse