

## ENTREES

CHF

<b>Salade fantaisie</b> , sauce maison		7.00
<b>Salade mêlée</b> , sauce maison		11.00
<b>Salade Atlantique</b> Saumon fumé et truite fumée, petites crevettes roses		18.50
<b>Terrine campagnarde aux noisettes</b> Recette du Chef avec viandes de porc et volaille Saladine et céleri, confiture d'oignon rouge et condiments		14.00
<b>Malakoffs</b>	Deux pièces	17.00
Beignets composés de fromages régionaux et de Chasselas	Trois pièces	24.00

## HORS D'ŒUVRES ET SALADES COMPOSEES

<b>Salade Atlantique</b> Salade fantaisie, saumon fumé et truite fumée, petites crevettes roses, Croûtons de pain et citron		29.00
<b>Salade du berger</b> Salade fantaisie, bûche de chèvre sur croûtons de pain, endives, tomate cerise Et cerneaux de noix		27.50
<b>Planchette de viande séchée du pays</b> Petits oignons et cornichons vinaigrés	Petit modèle Grand modèle	19.50 31.00
<b>Planchette campagnarde</b> Viande séchée, jambon cru du pays, saucisson vaudois, saucisse sèche, Gruyère AOP Petits oignons et cornichons vinaigrés		32.00

## MOULES DE BOUCHOT ET POMMES FRITES

<b>Moules marinières</b> Vin blanc, échalote, ail, céleri, persil plat, beurre	<i>mets saisonnier, juillet à début janvier</i>	28.00
<b>Moules poulette</b> Vin blanc, échalote, ail, céleri, persil plat, beurre et crème entière		28.50

## PÂTE ET VEGETARIEN

<b>Lasagne à la bolognaise et mozzarella gratinée</b> Coulis de tomate et salade verte		27.00
<b>Dahl de lentilles corail au curry doux, petits légumes et lait végétal</b> Œuf poché		25.00

### LE MENU CONVIVIAL

*Servi dès 2 convives*

**Planchette de viande séchée du pays**  
Petits oignons et cornichons vinaigrés

oooooooooooo

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

oooooooooooo

**Duo de meringues et crème double de la Gruyère**  
Fruits rouges

Par convive CHF 44.00

# CHOUCROUTES AU VIN BLANC

<b>Choucroute Café Romand</b>	28.50
Lard salé, lard fumé, saucisson vaudois, carré de porc fumé et saucisse de Vienne Pommes nature	
<b>Choucroute et jarret de porc salé</b>	34.50
Jarret de porc entier avec os. Pommes nature	

## RAVIGOTANT ET SIMPLEMENT BON !



<b>Papet vaudois</b>	<i>mets saisonnier, septembre à avril</i>	26.50
Papet aux poireaux et pommes de terre farineuses du pays de Vaud Saucisse aux choux IGP élaborée et fumée par la boucherie-charcuterie Olivier Bühlmann à Orbe		

<b>Saucisse à rôtir marjolaine de l'artisan à Orbe, sauce moutarde</b>	29.00
Röstis et légumes du moment	
<b>Demi-pied de porc au vin de Madère</b>	26.50
Rösti maison et légumes du moment	
<b>Jarret de porc salé au vin de Madère</b>	34.50
Rösti maison	
<b>Platée de lentilles vertes au lard et saucisson</b>	26.50
Lentilles vertes aux petits légumes, lards salé et fumé, saucisson vaudois. Pommes nature	

## VIANDES ET POISSON

CHF

<b>Filet de féra du Lac Léman aux raisins et noix en miettes</b>	38.00
Pommes nature et légumes du moment	
<b>Cordon bleu de poulet suisse au jambon de campagne et Gruyère AOP</b>	36.00
Pommes frites et légumes du moment. Sauce tartare	
<b>Entrecôte de bœuf maturée</b>	<b>Beurre maison</b> 41.00
Pommes frites et légumes du moment	<b>Sauce aux morilles</b> 45.00
<b>Emincé de veau façon zurichoise</b>	44.00
Fricassée de champignons, morilles et crème. Röstis et légumes du moment	
<b>Steak tartare de bœuf au brandy</b>	180gr 34.00
Assaisonné moyennement. Pain grillé et pommes frites, beurre salé	
<b>* Changement de garniture par un röstis</b>	+ plus 5.00

### FARINEUX 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	8.50
Portion d'oignons et cornichons vinaigrés	4.50

# TRADITIONS

CHF

## NOS ROESTIS FAIT MAISON

### Café Romand

Jambon de campagne, tomate, Vacherin Fribourgeois AOP et œuf à la poêle  
Oignons et cornichons vinaigrés

27.00

### Tomme vaudoise

Tomme vaudoise panée, oignons et cornichons vinaigrés

24.50

### Champignons

Poêlée de champignons frais légèrement crévés et fines herbes

29.00

### Saumon

Escalope de saumon pochée. Beurre blanc et ciboulette

27.00

## LE COIN DU FROMAGE



### Fondue au Gruyère AOP et Vacherin Fribourgeois AOP

Notre savant mélange râpé ici. Pain mi-blanc

Par convive

26.50

### Fondue à la tomate

Notre savant mélange râpé ici. Pommes-de-terre en robe des champs

Par convive

28.50

### Fondue à la bière

Notre savant mélange râpé ici et bière blonde. Pain mi-blanc

Par convive

27.00

### Croûte au fromage complète

Pain grillé, vin blanc, jambon de campagne, fromages AOP, œuf à la poêle

24.50

### Malakoffs

Beignets composés de fromages régionaux et de Chasselas

Trois pièces

24.00

## 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 44.00

## POUR LES PETITS LOUPS jusqu'à 12 ans

### Steak haché, pommes frites et légumes

16.50

### Paires de saucisse de Vienne, pommes frites et légumes

15.50

### Croquettes de poulet, pommes frites et légumes

15.50

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

## ENTREMETS

CHF

### DOUCEURS FAITES MAISON

Tarte du moment	7.50
Raisins dorés, préservés à la lie de Calamin Grand Cru	8.50
Mousse au chocolat noir	9.50
Flan caramel et crème fouettée	6.50
Crème brûlée à la vanille bourbon et zestes d'oranges	9.50
Panna cotta aux baies et brisure de meringues	8.50
Tiramisu	9.50

### VERITABLES MERINGUES DE LA GRUYERE

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	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	4.00
2 boules	8.00

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

Choix de sorbets : cassis - citron - abricot - poire

### COUPES GLACÉES ET ARROSÉES

<b>Coupe à raisinée</b>	11.00
Brisures de meringues, glace vanille, crème fouettée, raisinée de Vernand	
<b>Coupe aux raisins à la lie</b>	11.50
Glace vanille et raisins dorés à la lie de Calamin Grand Cru	
<b>Coupe aux cerises bigarreau</b>	13.50
Brisures de meringues, glace vanille et cerises bigarreaux au kirsch paysan	
<b>Coupe café glacé</b>	11.00
Glace café arabica, espresso tiède, crème fouettée	
<b>Coupe Danemark</b>	13.50
Glace vanille, chocolat noir fondu, crème fouettée	
<b>Coupe sorbet arrosé</b>	11.50
Citron et vodka <b>ou</b> abricot et eau-de-vie abricot	