

LA CARTE DES METS

ENTREES

CHF

Potage aux légumes		8.50
Soupe à l'oignon gratinée Réhaussée au Chasselas et Porto. Croûtons de pain et fromages régionaux d'AOP		10.00
Salade fantaisie , sauce maison		7.00
Salade mêlée , sauce maison		11.00
Salade Atlantique Saumon fumé et truite fumée, petites crevettes roses		18.50
Terrine campagnarde aux noisettes Recette du Chef avec viandes de porc et volaille Saladine et céleri, confiture d'oignon rouge et condiments		14.00
Malakoffs	Deux pièces	17.00
Beignets composés de fromages régionaux et de Chasselas	Trois pièces	24.00

HORS D'ŒUVRES ET SALADES COMPOSEES

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

PÂTE ET VEGETARIEN

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

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

CHOUCROUTES AU VIN BLANC

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

RAVIGOTANT ET SIMPLEMENT BON !



Papet vaudois 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	<i>mets saisonnier, septembre à avril</i>	26.50
---	---	-------

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

VIANDES ET POISSON

CHF

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

FARINEUX ET ACCOMPAGNEMENTS *en suppléments*

Portion de pommes nature	5.50
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	31.00
Fondue à la bière Notre savant mélange râpé ici et bière blonde. Pain mi-blanc	Par convive	28.00
Fondue aux truffes Notre savant mélange râpé ici et brisures de truffes blanches et noires. Pain mi-blanc	Par convive	34.00
Croûte au fromage complète Pain grillé, vin blanc, jambon de campagne, fromages AOP, œuf à la poêle		24.50

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 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

Coupe à raisinée	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 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	13.50
Glace vanille, chocolat noir fondu, crème fouettée	
Coupe sorbet arrosé	11.50
Citron et vodka ou abricot et eau-de-vie abricot	