

# LA CARTE DES METS

## ENTREES

CHF

### **Soupe à l'oignon gratinée**

Réhaussée au Chasselas et Porto. Croûtons de pain et fromages régionaux d'AOP

11.00

### **Salade fantaisie, sauce maison**

7.00

### **Salade mêlée, sauce maison**

11.00

### **Terrine campagnarde aux noisettes**

Secret du Chef de cuisine avec viandes de porc et volaille  
Saladine et céleri, confiture d'oignon rouge et condiments

15.50

### **Escargots de Vallorbe avec notre beurre persillé**

Demi-douzaine

13.50

Douzaine

24.50

### **Malakoffs**

Beignets composés de fromages régionaux et de Chasselas

Deux pièces

17.00

Trois pièces

24.00

## HORS D'ŒUVRES ET SALADES COMPOSEES

### **Salade Atlantique**

Salade fantaisie, saumon fumé, truite fumée, petites crevettes roses,  
Croûtons de pain et citron

29.50

### **Salade du berger**

Salade fantaisie, bûche de chèvre sur croûtons de pain, endives, tomate cerise,  
Et cerneaux de noix

27.50

### **Assiette de viande séchée artisanale du pays**

Petits oignons et cornichons vinaigrés

Demi-portion

20.00

Portion

32.00

### **Assiette campagnarde**

Viande séchée et jambon cru artisanaux, saucisson vaudois, saucisse sèche, Gruyère AOP  
Petits oignons et cornichons vinaigrés

33.00

## MOULES DE BOUCHOT ET POMMES FRITES

### **Formule Moules – Frites – Bière blanche**

36.50

Petite salade verte, moules marinières et pommes de terre frites, bière blanche Cardinal 2,5dl

### **Marinières**

Vin blanc, échalote, ail, céleri, persil plat, beurre

*mets saisonnier, juillet à début janvier*

27.50

### **A la crème**

Vin blanc, échalote, ail, céleri, persil plat, beurre et crème entière

28.50

### **Pirate**

Vin blanc, échalote, ail, céleri, persil plat, beurre, bisque de homard et brandy

29.50

### **Provençale**

Vin blanc, échalote, ail, céleri, persil plat, beurre, coulis de tomates et basilic

28.50

## PÂTE ET VEGETARIEN

### **Lasagne à la bolognaise et mozzarella gratinée**

Coulis de tomate et salade verte

27.50

### **Dahl de lentilles corail au curry doux, petits légumes et lait végétal**

Œuf poché

25.50

TVA 8.1% incluse

## CHOUCROUTES AU VIN BLANC

CHF

### **Choucroute Café Romand**

Lard salé, lard fumé, saucisson vaudois, carré de porc fumé et saucisse de Vienne  
Pommes nature

29.50

### **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

Saucisse aux choux IGP élaborée et fumée par la boucherie-charcuterie Olivier Bühlmann à Orbe

*mets saisonnier, septembre à avril* 27.50

### **Saucisse à rôtir marjolaine de l'artisan à Orbe, sauce moutarde**

Röstis et légumes du moment

29.50

### **Demi-pied de porc au vin de Madère**

Rösti maison et légumes du moment

27.50

### **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

27.50

## VIANDES ET POISSON

### **Filet de féra du Lac Léman aux raisins et noix en miettes**

Pommes nature et légumes du moment

39.50

### **Cordon bleu de poulet suisse au jambon de campagne et Gruyère AOP**

Pommes frites et légumes du moment. Sauce tartare

36.50

### **Entrecôte de bœuf maturée**

Pommes frites et légumes du moment

**Beurre maison**

**Sauce aux morilles**

41.50

45.50

### **Emincé de veau façon zurichoise**

Fricassée de champignons, morilles et crème. Röstis et légumes du moment

45.50

### **Steak tartare de bœuf au brandy**

Assaisonné moyennement. Pain grillé et pommes frites, beurre salé

200gr 34.50

\* **Changement de garniture par un röstis**

+ plus 5.00

### FARINEUX ET ACCOMPAGNEMENTS *en suppléments*

Portion de pommes nature/en robe des champs

5.50

Portion de pommes röstis

9.50

Portion de pommes frites

7.50

Portion de légumes du moment

8.50

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 2024 8.1% incluse*

## TRADITIONS

CHF

### NOS ROESTIS FAIT MAISON

<b>Café Romand</b> Jambon de campagne, tomate, Vacherin Fribourgeois AOP et œuf à la poêle Oignons et cornichons vinaigrés	27.50
<b>Tomme vaudoise</b> Tomme vaudoise panée, oignons et cornichons vinaigrés	25.00
<b>Champignons</b> Poêlée de champignons frais légèrement crévés et fines herbes	30.00
<b>Saumon</b> Escalope de saumon pochée. Beurre blanc et ciboulette	28.50

### LE COIN DU FROMAGE

<b>Fondue au Gruyère AOP et Vacherin Fribourgeois AOP</b> Notre savant mélange râpé ici. Pain mi-blanc	Par convive	27.50
<b>Fondue à la tomate</b> Notre savant mélange râpé ici. Pommes-de-terre en robe des champs	Par convive	32.50
<b>Fondue à la bière</b> Notre savant mélange râpé ici et bière blonde. Pain mi-blanc	Par convive	28.50
<b>Fondue aux truffes</b> Notre savant mélange râpé ici et brisures de truffes blanches et noires. Pain mi-blanc	Par convive	34.50
<b>Croûte au fromage complète</b> Pain grillé, vin blanc, jambon de campagne, fromages AOP, œuf à la poêle		24.50
<b>Malakoffs</b> Beignets composés de fromages régionaux et de Chasselas	Trois pièces	24.00

## LE MENU CONVIVIAL

*Servi dès 2 convives*

**Assiette de viande séchée (bœuf) artisanale**  
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 45.00

## POUR LES PETITS LOUPS *jusqu'à 12 ans*

<b>Steak haché, pommes frites et légumes</b>	16.50
<b>Paires de saucisse de Vienne, pommes frites et légumes</b>	15.50
<b>Croquettes de poulet, pommes frites et légumes</b>	15.50

*Sans consommation d'un plat principal par personne, un frais de couverts/service de CHF 3.50 sera facturé par personne  
TVA 2024 8.1% incluse*

## ENTREMETS

CHF

### DOUCEURS FAITES MAISON

Tarte du moment	7.50
Café Gourmand	11.50
Café espresso accompagné d'un assortiment de mini-desserts de notre sélection du moment	
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
Baba au rhum et crème fouettée	13.50
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

La boule 4.20

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

Choix de sorbets : chocolat – fraises – citron – abricot du Valais –  
poire du Valais – orange sanguine

### COUPES GLACÉES ET ARROSÉES avec un bricelet

Coupe méditerranéenne	12.00
Glaces pistache, stracciatella et sorbet chocolat	
Coupe Café Romand	11.50
Brisures de meringues, glace vanille, crème fouettée et raisinée de Vernand-Dessous	
Coupe vigneronne	12.50
Glace vanille et raisins dorés, marinés à la lie de Calamin Grand Cru	
Coupe café glacé	11.50
Glace café arabica, espresso tiède, crème fouettée	
Coupe Danemark	13.50
Glace vanille, chocolat noir fondu, crème fouettée	
Coupe sorbet arrosé	12.50
Sorbet citron et vodka <b>ou</b> sorbet abricot et son eau-de-vie <b>ou</b> sorbet poire et son eau-de-vie	