

LA CARTE DES METS

ENTREES

CHF

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
Malakoffs Beignets composés de fromages régionaux et de Chasselas	Deux pièces	17.00

HORS D'ŒUVRES ET SALADE COMPOSEE

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 Portion	20.00 32.00
Assiette campagnarde Viande séchée et jambon cru artisanaux, saucisson vaudois, saucisse sèche, Gruyère AOP Petits oignons et cornichons vinaigrés		34.00

PÂTE ET VEGETARIEN

Spaghetti bolognaise Sauce bolognaise 100% boeuf		22.00
Dahl de lentilles corail au curry doux, petits légumes et lait végétal Œuf poché		25.50

RAVIGOTANT ET SIMPLEMENT BON

Choucroute Café Romand Lard salé, lard fumé, saucisson vaudois, carré de porc fumé et saucisse de Vienne Pommes nature		29.50
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

LE MENU CONVIVIAL

Servi dès 2 convives

Assiette de viande séchée (boeuf) 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

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

VIANDES ET POISSON

CHF

Filet de féra du Lac Léman meunière 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	Beurre maison	41.50
Pommes frites et légumes du moment	Sauce aux morilles	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	200gr	34.50
Assaisonné moyennement. Pain grillé et pommes frites, beurre salé		
* Changement de garniture par un röstis	+ plus	5.00

TRADITIONS

NOS ROESTIS FAIT MAISON

Café Romand Jambon de campagne, tomate, Vacherin Fribourgeois AOP et œuf à la poêle Oignons et cornichons vinaigrés		27.50
Champignons Poêlée de champignons frais légèrement crémés et fines herbes		30.00

LE COIN DU FROMAGE

Fondue au Gruyère AOP et Vacherin Fribourgeois AOP Notre savant mélange râpé ici. Pain mi-blanc	Par convive	27.50
Fondue à la bière Notre savant mélange râpé ici et bière blonde. Pain mi-blanc	Par convive	28.50
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

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

FARINEUX ET ACCOMPAGNEMENTS en suppléments

Portion de pommes nature	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

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
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 ou sorbet abricot et son eau-de-vie ou sorbet poire et son eau-de-vie	

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% inclus