

HORS D'ŒUVRES ET SALADES

CHF

Salade fantaisie , sauce maison	Entrée uniquement	7.00
Salade mêlée , sauce maison	Entrée uniquement	11.00
Terrine campagnarde aux noisettes Recette du Chef avec viandes de porc et volaille Saladine et céleri, confiture d'oignon rouge et condiments	Entrée uniquement	15.50
Planchette de viande séchée du pays Petits oignons et cornichons vinaigrés	Demi-portion Portion	21.00 32.00
Planchette campagnarde Viande séchée, jambon cru du pays, saucisson vaudois, saucisse sèche, Gruyère AOP Petits oignons et cornichons vinaigrés		34.00
Salade César Salade laitue, tomate cerise, œuf dur, fromage Grana Padano, croûtons de pain Médallions de poulet grillé. Sauce César	Entrée Plat	19.50 29.00
Salade du berger Salade fantaisie, bûche de chèvre sur croûtons de pain, endives, tomate cerise Et cerneaux de noix		27.50
Grande salade mêlée , sauce maison		22.00
Malakoffs Beignets composés de fromages régionaux et de Chasselas	Deux pièces	17.50

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
Vaudoise Tomme vaudoise pannée et tiède. Oignons et cornichons vinaigrés		25.00

LE COIN DU FROMAGE

Raclette du Valais AOP , fromage d'une laiterie villageoise Petite pommes-de-terre en robe des champs, oignon et cornichon vinaigrés	Portion	8.00
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	24.50

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 45.00

RAVIGOTANT ET SIMPLEMENT BON

CHF

Choucroute Café Romand

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

29.50

Saucisse de veau et porc grillée, sauce moutarde

Pommes de terre frites et légumes du moment

25.50

Demi-pied de porc au vin de Madère

Rösti maison et légumes du moment

27.50

VIANDES ET POISSON

Filet de féra du Lac Léman meunière

Pommes nature et légumes du moment

39.50

Onglet de bœuf mariné et grillé, beurre façon Café de Paris

Pommes de terre frites et légumes du moment.

37.50

Roastbeef froid, sauce tartare

Pommes de terre frites, variation de salades

33.00

Steak tartare de bœuf au brandy

Assaisonné moyennement. Pain grillé et pommes de terre frites, beurre salé

180gr

34.00

* Changement de garniture par un röstis

+ plus

5.00

PÂTE

Spaghetti bolognaise

100% boeuf, Grana Padano râpé

22.00

POUR LES PETITS LOUPS *jusqu'à 12 ans*

Steak haché, pommes de terre frites et légumes

16.50

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

15.50

Croquettes de poulet, pommes de terre 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 8.1% incluse*