

# LA CARTE DES METS

## ENTREES

CHF

Salade fantaisie, sauce maison		7.00
Salade mêlée, sauce maison		11.00
Escargots de Vallorbe avec notre beurre persillé	Demi-douzaine	15.00
	Douzaine	27.00
Beignets de Vinzel	Deux pièces	18.00
Beignets composés de fromages régionaux et de Chasselas	Trois pièces	25.50

## HORS D'ŒUVRES ET SALADES COMPOSEES

Salade du berger		27.50
Salade fantaisie, bûche de chèvre sur croûtons de pain, endives, tomate cerise, Et cerneaux de noix		
Assiette de viande séchée artisanale du pays	Demi-portion	22.00
Petits oignons et cornichons vinaigrés	Portion	33.00
Assiette campagnarde		34.50
Viande séchée et jambon cru artisanaux, saucisson vaudois, saucisse sèche, Gruyère AOP Petits oignons et cornichons vinaigrés		

## MOULES DE BOUCHOT ET POMMES FRITES

Marinières	<i> mets saisonnier, juillet à début janvier</i>	28.50
Vin blanc, échalote, ail, céleri, persil plat, beurre		
A la crème		29.50
Vin blanc, échalote, ail, céleri, persil plat, beurre et crème entière		
Pirate		31.50
Vin blanc, échalote, ail, céleri, beurre et bisque de homards		

## PÂTE ET VEGETARIEN

Penne carbonara		27.00
Oignons, lardons et crème entière		
Dahl de lentilles corail au curry doux, petits légumes et lait végétal		26.00
Œuf poché		

## CHOUCROUTES AU VIN BLANC

CHF

Choucroute Café Romand		29.50
Lard salé, lard fumé, saucisson vaudois, carré de porc fumé et saucisse de Vienne Pommes nature		
Choucroute et jarret de porc salé		35.00
Jarret de porc entier avec os. Pommes nature		



## Papet vaudois

Papet aux poireaux et pommes de terre farineuses *mets saisonnier, septembre à avril*  
Saucisse aux choux IGP élaborée et fumée par la boucherie-charcuterie Olivier Bühlmann à Orbe

28.00

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

Röstis et légumes du moment

31.00

## 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

35.00

## 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 façon 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

Pommes frites et légumes du moment

Beurre maison

41.50

Sauce aux morilles

46.00

### Emincé de veau façon zurichoise

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

46.00

### 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

## TRADITIONS

CHF

## NOS ROESTIS FAIT MAISON

### Café Romand

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

27.50

### Tomme vaudoise

Tomme vaudoise panée, oignons et cornichons vinaigrés

25.50

### Champignons

Poêlée de champignons frais légèrement crévés et fines herbes

30.00

### 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

7.00

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 - TVA 2025 8.8% incluse

## TRADITIONS

CHF

### LE COIN DU FROMAGE



<b>Fondue au Gruyère AOP et Vacherin Fribourgeois AOP</b> Notre savant mélange râpé ici. Pain mi-blanc	Par convive	28.00
<b>Fondue à la bière</b> Notre savant mélange râpé ici et bière blonde. Pain mi-blanc	Par convive	29.00
<b>Fondue aux truffes</b> Notre savant mélange râpé ici et brisures de truffes blanches et noires. Pain mi-blanc	Par convive	35.00
<b>Croûte au fromage complète</b> Pain grillé, vin blanc, jambon de campagne, fromages AOP, œuf à la poêle		24.50
<b>Beignets de Vinzel</b> Composés de fromages régionaux et de Chasselas	Trois pièces	25.50

## 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*

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

## GRANDES TABLEES BIENVENUES

Notre salle à manger accueille très régulièrement de grandes tablées (groupe d'amis, de collègues, d'hôtes étrangers, familles, etc.).  
N'hésitez pas à nous contacter pour une offre : [contact@cafe-romand.ch](mailto:contact@cafe-romand.ch)

## RESEAUX SOCIAUX

Nos activités culinaires et la vie du Café Romand sont visibles sur notre site internet : [cafe-romand.ch](http://cafe-romand.ch) ainsi que sur notre page Facebook : [facebook.com/CafeRomandLausanne](https://facebook.com/CafeRomandLausanne) et sur notre compte Instagram : [@CafeRomand](https://instagram.com/@CafeRomand)

Mais encore mieux que les réseaux sociaux pour rester connectés : L'APÉRO !

## COMMENTAIRES ET RECLAMATIONS

Si quelque chose devait mal se dérouler lors de votre passage en notre établissement, nous vous serions reconnaissants de nous transmettre votre insatisfaction ici et maintenant. Vous nous donnerez ainsi la possibilité d'en tenir compte puis nous permettre de faire le nécessaire pour vous contenter et, continuer à vous compter parmi nos clients.

Nous ne prendrons plus aucune position en ce qui concerne les réclamations ultérieures et publiques sur les réseaux sociaux. Merci beaucoup !

## LIVRE COMMEMORATIF

### «Le Romand - Un café de légende»

Écrit par le journaliste et auteur Michel Rime, ce beau livre retrace toute l'histoire de ce lieu emblématique où vous êtes assis. Architecture, aspects sociaux et culturel, photos d'archives et images d'artistes, cet ouvrage célèbre, les 72 ans de notre café légendaire.

Visible dans la vitrine à l'entrée et disponible auprès de notre responsable.

16x24cm, 168 pages, reliure cartonnée  
Disponible auprès du responsable : CHF 34.00

MICHEL RIME

### LE ROMAND UN CAFÉ DE LÉGENDE



FAVRE 24 heures