

LA CARTE DES METS

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	22.00 33.00
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		23.00
Malakoffs Beignets composés de fromages régionaux et de Chasselas	Deux pièces	18.50

TRADITIONS

NOTRE ROESTIS FAIT MAISON

Café Romand Jambon de campagne, tomate, Vacherin Fribourgeois AOP et œuf à la poêle Oignons et cornichons vinaigrés		28.00
--	--	-------

LE COIN DU FROMAGE

Fondue au Gruyère AOP et Vacherin Fribourgeois AOP Notre savant mélange râpé ici. Pain mi-blanc	Par convive	28.00
Fondue à la bière Notre savant mélange râpé ici et bière blonde. Pain mi-blanc	Par convive	29.00
Croûte au fromage complète Pain grillé, vin blanc, jambon de campagne, fromages AOP, œuf à la poêle		25.50
Malakoffs Beignets composés de fromages régionaux et de Chasselas	Trois pièces	25.50

LE MENU CONVIVIAL

Servi dès 2 convives

Planchette de viande séchée du pays
Petits oignons et cornichons vinaigrés

oooooooooooooooooooo

Fondue au Gruyère AOP et Vacherin Fribourgeois AOP
Pain mi-blanc

oooooooooooooooooooo

Duo de meringues et crème double de la Gruyère
Fruits rouges

Par convive CHF 45.00

LA CARTE DES METS

RAVIGOTANT ET SIMPLEMENT BON

CHF

Choucroute Café Romand

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

31.50

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

28.50

VIANDES ET POISSON

Filet de féra du Lac Léman meunière

Pommes nature et légumes du moment

39.50

Entrecôte de bœuf à la poêle, beurre façon Café de Paris

Pommes de terre frites et légumes du moment.

42.50

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

Pommes frites et légumes du moment. Sauce tartare

36.50

Steak tartare de bœuf au brandy

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

180gr

34.50

* Changement de garniture par un röstis

+ plus

5.00

PÂTE ET VEGETARIEN

Spaghetti bolognaise

100% boeuf, Grana Padano râpé

23.00

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

Œuf poché

26.50

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