

LES SUGGESTIONS DU MOMENT

CHF

Gaspacho andalou Croûtons de pain aillés	Entrée uniquement	9.50
Notre terrine campagnarde aux noisettes Bouquet de salades, céleri rémoulade, condiments assortis	Entrée uniquement	15.50
Gravlax maison , saumon frais et mariné à l'aneth	Entrée	18.00
Saladine du moment, sauce moutarde et aneth, pain grillé	Plat	28.50
Spaghetti bolognaise 100% boeuf, Grana Padano râpé		23.00
Hamburger Café Romand Pain de notre artisan boulanger, viande de bœuf hachée, Vacherin fribourgeois AOP, Tomate, oignons, salade, sauce maison. Pommes frites		28.50
Roastbeef froid, sauce tartare Pommes de terre frites, variation de salades		33.00
Selon l'arrivage		
Moules de bouchot marinières Vin blanc, échalote, ail, céleri, persil plat, beurre		28.50
Moules de bouchot à la crème Vin blanc, échalote, ail, céleri, persil plat, beurre et crème entière		29.50
Moules de bouchot à la façon pirate Vin blanc, échalote, ail, céleri, beurre et bisque de homards		31.50

L'ASSIETTE DU JOUR, à midi

CHF

Avec une petite salade verte d'accompagnement

LUNDI 14 juillet	Rôti de porc vigneron, jus de cuisson CH Spirales Duo de courgettes au thym	23.00
MARDI 15 juillet	Onglet de bœuf grillé, échalote confite au vinaigre balsamique CH Pommes de terre frites Légumes grillés	23.00
MERCREDI 16 juillet	Pavé de saumon poché froid et salade d'algues wakamé NO Sauce mayonnaise relevée au raifort japonais Riz parfumé tiède	23.00
JEUDI 17 juillet	Travers de porc marinés et rôtis, sauce barbecue CH Pommes de terre au four, crème aigrelette à la ciboulette	23.00
VENDREDI 18 juillet	Salade grecque Salade fantaisie, concombre, tomate cerise, oignon rouge et vert Olives noires, vinaigre et huile d'olives, fromage feta et tzatziki sur blinis	23.00

LE ROSE DES COTEAUX EN CHARDONNE

Rosé 2024, Les Colombines Dom. Neyroud-Fonjallaz Chardonne Pinot Noir, Gamay et Gamaret	Bte 50cl	35.00
---	----------	-------