

## HORS D'ŒUVRES ET SALADES

CHF

|                                                                                                                                                            |                         |                |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|----------------|
| <b>Salade verte</b> , sauce maison                                                                                                                         | Entrée uniquement       | 7.00           |
| <b>Salade mêlée</b> , sauce maison                                                                                                                         | Entrée uniquement       | 11.00          |
| <b>Terrine campagnarde aux noisettes</b><br>Recette du Chef avec viandes de porc et volaille<br>Saladine et céleri, confiture d'oignon rouge et condiments | Entrée uniquement       | 15.50          |
| <b>Assiette de viande séchée du pays</b><br>Petits oignons et cornichons vinaigrés                                                                         | Demi-portion<br>Portion | 22.00<br>33.00 |
| <b>Assiette campagnarde</b><br>Viande séchée, jambon cru du pays, saucisson vaudois, lard sec, Gruyère AOP<br>Petits oignons et cornichons vinaigrés       |                         | 34.00          |
| <b>Salade du berger</b><br>Salade fantaisie, bûche de chèvre sur croûtons de pain, endives, tomate cerise<br>Et cerneaux de noix                           |                         | 27.50          |
| <b>Grande salade mêlée</b> , sauce maison                                                                                                                  |                         | 23.00          |
| <b>Malakoffs</b><br>Beignets composés de fromages régionaux et de Chasselas                                                                                | Deux pièces             | 18.50          |

## MOULES DE BOUCHOT ET POMMES FRITES

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

### 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 région**  
Fruits rouges

Par convive CHF 46.00

## PÂTE ET VEGETARIEN

|                                                                                            |       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Spaghetti bolognaise</b><br>100% boeuf, Grana Padano râpé                               | 23.00 |
| <b>Dahl de lentilles corail au curry doux, petits légumes et lait végétal</b><br>Œuf poché | 26.50 |

## POUR LES PETITS LOUPS *jusqu'à 12 ans*

|                                                                        |       |
|------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Steak haché, pommes de terre frites et légumes</b>                  | 16.50 |
| <b>Paires de saucisse de Vienne, pommes de terre frites et légumes</b> | 15.50 |
| <b>Croquettes de poulet, pommes de terre frites et légumes</b>         | 15.50 |

TVA 8.1% incluse

# TRADITIONS

## NOS ROESTIS FAIT MAISON

|                                                                                                            |       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Café Romand</b>                                                                                         | 28.00 |
| Jambon de campagne, tomate, Vacherin Fribourgeois AOP et œuf à la poêle<br>Oignons et cornichons vinaigrés |       |

## LE COIN DU FROMAGE

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

## RAVIGOTANT ET SIMPLEMENT BON



CHF

|                                                                                                                                                                                              |       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Papet vaudois</b>                                                                                                                                                                         | 28.00 |
| Papet aux poireaux et pommes de terre farineuses <i> Mets saisonnier, septembre à avril</i><br>Saucisse aux choux IGP élaborée et fumée par la boucherie-charcuterie Olivier Bühlmann à Orbe |       |

|                                                                                                    |       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Choucroute Café Romand</b>                                                                      | 31.50 |
| Lard salé, lard fumé, carré de porc fumé, saucisson vaudois et saucisse de Vienne<br>Pommes nature |       |
| <b>Saucisse à rôtir marjolaine de l'artisan à Orbe, sauce moutarde gros grains</b>                 | 31.00 |
| Röstis et légumes du moment                                                                        |       |
| <b>Demi-pied de porc au vin de Madère</b>                                                          | 28.50 |
| Rösti maison et légumes du moment                                                                  |       |

## VIANDES ET POISSON

|                                                                            |                                   |       |
|----------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|-------|
| <b>Filet de féra du Lac Léman meunière</b>                                 |                                   | 41.00 |
| Pommes nature et légumes du moment                                         |                                   |       |
| <b>Entrecôte de bœuf maturée</b>                                           | <b>Beurre façon Café de Paris</b> | 42.50 |
| Pommes de terre frites et légumes du moment                                | <b>Sauce aux morilles</b>         | 46.50 |
| <b>Steak tartare de bœuf au brandy</b>                                     | 180gr                             | 34.50 |
| Assaisonné moyennement. Pain grillé et pommes de terre frites, beurre salé |                                   |       |
| <b>* Changement de garniture par un röstis</b>                             | + plus                            | 5.00  |

### 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 |

# ENTREMETS

CHF

## DOUCEURS FAITES MAISON

|                                                                                         |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Tarte du moment                                                                         | 7.50  |
| Café Gourmand                                                                           | 12.50 |
| 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  |
| Cerises bigarreaux au kirsch paysan <i>(Cueillette 2025 à Cheseaux-Noréaz)</i>          | 12.50 |
| 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                              | 2.80  |
| Supplément crème fouettée                              | 2.80  |
| Supplément crème double de la Gruyère                  | 4.80  |

## SORBETS ET GLACES ARTISANALES

|                    |                                                                                    |      |
|--------------------|------------------------------------------------------------------------------------|------|
|                    | La boule                                                                           | 4.60 |
| Choix de glaces :  | vanille – café - pistache – stracciatella – caramel beurre salé                    |      |
| Choix de sorbets : | chocolat – fraise – citron – abricot du Valais – poire du Valais – orange sanguine |      |

## COUPES GLACÉES ET ARROSÉES avec un bricelet

|                                                                                                            |       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Coupe Café Romand                                                                                          | 12.50 |
| Brisures de meringues, glace vanille, crème fouettée et raisinée de Vernand-Dessous                        |       |
| Coupe vigneronne                                                                                           | 13.50 |
| Glace vanille et raisins dorés, marinés à la lie de Calamin Grand Cru                                      |       |
| Coupe café glacé                                                                                           | 12.50 |
| Glace café arabica, espresso tiède, crème fouettée                                                         |       |
| Coupe Danemark                                                                                             | 13.50 |
| Glace vanille, chocolat noir fondu, crème fouettée                                                         |       |
| Coupe sorbet arrosé                                                                                        | 13.50 |
| Sorbet citron et vodka <b>ou</b> sorbet abricot et son eau-de-vie <b>ou</b> sorbet poire et son eau-de-vie |       |

# 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://www.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