

LA CARTE DES METS

ENTREES servies uniquement en premier plat

| | |
|---|-------|
| Mouliné de légumes variés | 8.50 |
| Salade verte , sauce maison | 7.00 |
| Salade mélée , sauce maison | 11.00 |
| Rillettes de truite fumée au raifort | 14.50 |
| Bouquet de salade | |

HORS D'ŒUVRES ET SALADE COMPOSÉE

| | | |
|---|--------------|-------|
| Salade biquette | | 27.50 |
| Salade fantaisie, bûche de chèvre frais | | |
| Assiette de viande séchée artisanale du pays | Demi-portion | 22.00 |
| Petits oignons et cornichons vinaigrés | Portion | 33.00 |

VEGETARIEN

Dahl de lentilles corail au curry doux, petits légumes, pois chiche et lait végétal 26.50
Œuf poché

CÔTÉ BRASSERIE



CHF

| | |
|---|------------------------------------|
| Papet vaudois | 28.00 |
| 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 | |
| | |
| Paire de Francfort | 22.00 |
| Sur lit de choucroute cuite au vin blanc et pommes nature | |
| Choucroute du Romand | 32.00 |
| Lard salé, lard fumé, saucisson vaudois IGP, carré de porc fumé à Orbe et saucisse de Francfort | |
| Pommes nature | |
| Saucisse à rôtir marjolaine de l'artisan à Orbe, sauce à l'oignon | 31.00 |
| Gratin de pommes de terre et légumes du moment | |
| Petit salé aux lentilles vertes | 27.50 |
| Lentilles vertes aux petits légumes, lards salé et fumé, saucisson vaudois. Pommes nature | |
| Rösti du Romand | 28.00 |
| Jambon de campagne, tomate, Vacherin Fribourgeois AOP et œuf à la poêle | |
| Oignons et cornichons vinaigrés | |
| Rösti Vaudois | 25.50 |
| Tomme vaudoise rôtie à la poêle, petits oignons et cornichons vinaigrés | |

TVA 8.1% incluse

VIANDES ET POISSON

| | | |
|---|--------|-------|
| Filet de truite rose à la poêle, sauce au Calamin Grand Cru | | 32.50 |
| Pommes nature et légumes du moment | | |
| Notre cordon bleu de poulet au jambon de campagne et Gruyère AOP | | 36.50 |
| Pommes de terre frites et légumes du moment | | |
| Entrecôte de bœuf maturée, notre beurre composé | | 42.50 |
| Pommes de terre frites et légumes du moment | | |
| Steak tartare de bœuf au brandy | 200gr | 34.50 |
| Assaisonné moyennement. Pain grillé et pommes de terre frites, beurre | | |
| * Changement de garniture par un rösti | + plus | 5.00 |

| <u>LE COIN DU FROMAGE</u> |  |  | CHF |
|--|---|--|-------|
| Fondue au Gruyère AOP et Vacherin Fribourgeois AOP | | Par convive | 28.00 |
| Notre savant mélange râpé ici. Pain mi-blanc | | | |
| Fondue à la bière | | Par convive | 29.00 |
| Notre savant mélange râpé ici et bière blonde. Pain mi-blanc | | | |
| Croûte au fromage complète | | | 25.50 |
| Pain grillé, vin blanc, jambon de campagne, fromages AOP, œuf à la poêle | | | |

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 région
Fruits rouges

Par convive CHF 46.00

POUR LES PETITS LOUPS *jusqu'à 12 ans*

| | |
|--|-------|
| Steak haché, pommes frites et légumes | 16.50 |
| Paires de saucisse de Francfort, pommes frites et légumes | 16.50 |
| Croquettes de poulet, pommes frites et légumes | 15.50 |

FARINEUX ET ACCOMPAGNEMENTS *en suppléments*

| | |
|--|------|
| Portion de pommes nature/en robe des champs | 5.50 |
| Portion de pommes rösti | 9.50 |
| Portion de pommes frites | 7.50 |
| Portion de légumes du moment | 8.50 |
| Portion d'oignons et cornichons vinaigrés | 4.50 |

TVA 8.1% incluse

ENTREMETS

CHF

DOUCEURS FAITES MAISON

| | |
|---|-------|
| Tarte du moment | 7.50 |
| Tarte au chocolat noir | 9.00 |
| Café Gourmand | 12.50 |
| Café espresso accompagné d'un assortiment de mini-desserts de notre Sélection du moment | |
| Panna cotta au yaourt, coulis de fruits rouges | 8.50 |
| Raisins dorés, préservés à la lie de Calamin Grand Cru | 8.50 |
| Crème brûlée à la vanille bourbon | 9.50 |
| 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 ou sorbet abricot et son eau-de-vie ou sorbet poire et son eau-de-vie | |