

LA CARTE DES METS

ENTREES *servies uniquement en premier plat*

CHF

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

HORS D'ŒUVRES ET SALADE COMPOSEE

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

VEGETARIEN

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

CÔTÉ BRASSERIE



CHF



Papet vaudois Papet aux poireaux et pommes de terre farineuses Saucisse aux choux IGP élaborée et fumée par la boucherie-charcuterie Olivier Bühlmann à Orbe	28.00
---	-------

mets saisonnier, septembre à avril

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

VIANDES ET POISSON

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

LE COIN DU FROMAGE			CHF
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

LE MENU CONVIVIAL

Servi dès 2 convives

Assiette de viande séchée (bœuf) artisanale
Petits oignons et cornichons vinaigrés

oooooooo

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

oooooooo

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 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
Tarte au chocolat noir	9.00
Café Gourmand Café espresso accompagné d'un assortiment de mini-desserts de notre Sélection du moment	12.50
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 Brisures de meringues, glace vanille, crème fouettée et raisinée de Vernand-Dessous	12.50
Coupe vigneronne Glace vanille et raisins dorés, marinés à la lie de Calamin Grand Cru	13.50
Coupe café glacé Glace café arabica, espresso tiède, crème fouettée	12.50
Coupe Danemark Glace vanille, chocolat noir fondu, crème fouettée	13.50
Coupe sorbet arrosé Sorbet citron et vodka ou sorbet abricot et son eau-de-vie ou sorbet poire et son eau-de-vie	13.50