

# LA CARTE ESTIVALE

## HORS D'ŒUVRES ET SALADES

		CHF
<b>Salade verte</b> , sauce maison	<i>Entrée uniquement</i>	7.00
<b>Salade mêlée</b> , sauce maison	<i>Entrée uniquement</i>	11.00
<b>Viande séchée de bœuf de la Riviera vaudoise</b>	Demi-portion	22.00
Petits oignons et cornichons vinaigrés	Portion	33.00
<b>Beignets de Vinzel</b>	Deux pièces	18.50
Beignets composés de fromages régionaux et de Chasselas		
<b>Rissoles tièdes à la viande</b>		20.50
Variation de salades et crudités du moment, figues sèches et noix		
<b>Salade de bœuf bouilli</b>		25.50
Variation de salades et crudités du moment		
<b>Salade biquette</b>		24.50
Variation de salades et crudités du moment, bûche de chèvre frais, figues sèches et noix		
<b>Fromage frais burrata et jambon cru de la Riviera vaudoise</b>		24.00
<b>Roastbeef froid, sauce tartare</b>		31.00
Pommes de terre frites, bouquet de salades et crudités		

## VEGETARIEN

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

## CÔTÉ BRASSERIE

<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. Pain mi-blanc		
<b>Beignets de Vinzel</b>	Trois pièces	25.50
Beignets composés de fromages régionaux et de Chasselas		
<b>Croûte au fromage complète</b>		25.50
Pain grillé, moutarde, vin blanc, jambon de campagne, fromages AOP, œuf à la poêle		
<b>Saucisse à rôtir marjolaine de l'artisan à Orbe, sauce à l'oignon</b>		31.00
Gratin de pommes de terre et mêlée de légumes		
<b>Hamburger à l'effiloché de bœuf</b>		26.00
Pain au sésame de l'artisan, effilochée de bœuf mariné, Salade iceberg, tomate et oignon rouge. Pommes de terre frites		
<b>Röstis Café Romand</b>		28.00
Jambon de campagne, tomate, Vacherin Fribourgeois AOP et œuf à la poêle Oignons et cornichons vinaigrés		
<b>Röstis Vaudois</b>		25.50
Tomme vaudoise rôtie à la poêle, petits oignons et cornichons vinaigrés		
<b>Beignets à la truite du Chablais</b>		24.50
Variation de salades et crudités du moment. Sauce tartare		
<b>Omelette aux trois œufs</b>		
Pommes de terre frites et salade verte		
Fourrée de fromage de chèvre et dès de tomate		22.00
Fourrée de jambon de campagne		22.00

# LA CARTE ESTIVALE

## LE MENU CONVIVIAL

*Servi dès 2 convives*

**Viande séchée de bœuf de la Riviera vaudoise**

Petits oignons et cornichons vinaigrés

oooooooooooooooooooo

**Fondue au Gruyère AOP et Vacherin Fribourgeois AOP**

Pain mi-blanc

oooooooooooooooooooo

**Duo de meringues et crème double**

Fruits rouges marinés

Par convive CHF 46.00

## VIANDES ET POISSONS D'EAU DOUCE

CHF

**Filet de truite rose à la poêle, sauce au Calamin Grand Cru**

Pommes nature et mûlée de légumes

32.50

**Beignets à la truite du Chablais**

Variation de salades et crudités du moment. Sauce tartare

24.50

**Entrecôte de bœuf maturée, beurre aux herbes du pays**

Pommes de terre frites et mûlée de légumes

42.50

**Bavette de bœuf minute, sauce à l'échalote**

Pommes de terre frites et mûlée de légumes

32.50

**Araignée de veau, sauce à l'absinthe**

Gratin de pommes de terre et mûlée de légumes

36.50

**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

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

**Paires de saucisse de Francfort, pommes de terre frites et légumes**

16.50

**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 de terre frites

7.50

Portion de légumes du moment

8.50

Portion d'oignons et cornichons vinaigrés

4.50

# LA CARTE ESTIVALE

## ENTREMETS

CHF

### DOUCEURS FAITES MAISON

Tarte du moment	7.50
Tarte au chocolat noir	9.00
<b>Café Gourmand</b> 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	12.50
Meringues, glace vanille et crème fouettée	12.00
Meringues, glace vanille et crème double	14.50
	Supplément 1 pce meringue 2.80
	Supplément crème fouettée 2.80
	Supplément crème double 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

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