

LA CARTE DES METS

ENTREES *servies uniquement en premier plat*

CHF

Potage aux légumes mixés		7.50
Salade verte Vinaigrette italienne		7.00
Salade mêlée Vinaigrette italienne		11.00
Terrine de canard Saladine		14.00
Escargots de Vallorbe en persillade	6 pièces	15.50
	12 pièces	27.00
Beignets de Vinzel	2 pièces	18.50
Beignets composés de fromages régionaux et de Chasselas	3 pièces	25.50

HORS D'ŒUVRES ET SALADES COMPOSEES

Salade au fromage de chèvre frais		27.50
Variation de salades et crudités du moment, bûche de chèvre frais, figues sèches et noix		
Salade frisée aux lardons, magret de canard fumé et croûtons		26.00
Bol du moment		29.50
Riz tiède, betteraves rouges, pois chiches, potimarron, lentilles, falafels, Saumon fumé d'Ecosse et crème acidulée		
Assiette de viande séchée de boeuf de la Riviera vaudoise	Demi-portion	22.00
Petits oignons et cornichons vinaigrés	Portion	33.00

VEGETARIEN

Gnocchi du traiteur à la crème de truffe	29.50
Croûte au mélange de champignons	25.50
Crème entière	
Dahl de lentilles corail aux épices douces, petits légumes, pois chiche et falafels	26.50
Lait végétal	

CHOUCROUTES AU VIN BLANC

CHF

Paire de saucisse de Vienne	22.00
Lit de choucroute mijotée au vin blanc et pommes nature	
Café Romand	32.50
Lards salé et fumé, saucisson vaudois IGP, carré de porc fumé et saucisse de Vienne	
Pommes nature	
Jarret de porc salé	35.50
Jarret de porc salé et bouilli entier avec os. Pommes nature	



Papet vaudois

mets saisonnier, septembre à avril

Papet aux poireaux de la région et pommes de terre farineuses de la Broye

Saucisse aux choux IGP élaborée et fumée par la boucherie-charcuterie Olivier Bühlmann à Orbe

28.50

Saucisse à rôtir marjolaine de l'artisan à Orbe, sauce aux oignons

Pommes de terre au gratin et mêlée de légumes

31.50

Demi-pied de porc au vin de Madère

Röstis maison et mêlée de légumes

29.50

Jarret de porc à la bière

Röstis maison et mêlée de légumes

35.50

Platée de lentilles vertes au lard et saucisson

Lentilles vertes aux petits légumes, lards salé et fumé, saucisson vaudois. Pommes nature

27.50

POISSON ET VIANDES

Filet de truite rose, sauce au Chasselas

Pommes nature et mêlée de légumes

32.50

Escalopines de poulet, sauce au citron

Pommes de terre frites et mêlée de légumes

29.50

Entrecôte de bœuf maturée, beurre composé aux herbes

Pommes de terre frites et mêlée de légumes

42.50

Araignée de veau, sauce à l'absinthe

Pommes de terre au gratin et mêlée de légumes

36.50

Steak tartare de bœuf au brandy

200gr

Assaisonné moyennement. Pain grillé et pommes de terre frites, portion de beurre

34.50

* Changement de garniture par un röstis

+ plus 5.00

TRADITIONS

CHF

NOS ROESTIS FAITS MAISON

Café Romand

Jambon de campagne, tomate, Vacherin Fribourgeois AOP et œuf à la poêle

Petits oignons et cornichons vinaigrés

28.50

Tomme vaudoise

Tomme rôtie à la poêle, tranche de tomate. Petits oignons et cornichons vinaigrés

25.50

Saumon fumé

Effeillée de saumon fumé en Ecosse et crème acidulée

29.50

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

TRADITIONS

CHF

LE COIN DU FROMAGE



Fondue au Gruyère AOP et Vacherin Fribourgeois AOP Notre savant mélange râpé ici. Pain mi-blanc	Par convive	28.50
Fondue à la bière Notre savant mélange râpé ici et bière blonde. Pain mi-blanc	Par convive	29.00
Fondue aux truffes Notre savant mélange râpé ici et brisures de truffes blanches et noires Pain mi-blanc	Par convive	36.50
Beignets de Vinzel Composés de fromages régionaux et de Chasselas	3 pièces	25.50
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 de 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 46.50

POUR LES PETITS LOUPS *jusqu'à 12 ans*

Paires de saucisse de Vienne, pommes de terre frites et légumes	16.50
Croquettes de poulet, pommes de terre frites et légumes	15.50

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
Cerises bigarreau au kirsch paysan Cueillette 2026 par la Fondation Lève-toi et Plante, Cheseaux-Noréaz	12.50
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 région	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

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