

# LA CARTE DES METS

## ENTREES

CHF

<b>Salade fantaisie</b> , sauce maison		7.00
<b>Salade mêlée</b> , sauce maison		11.00
<b>Terrine campagnarde aux noisettes</b>		15.50
Secret du Chef de cuisine avec viandes de porc et volaille Saladine et céleri, confiture d'oignon rouge et condiments		
<b>Malakoffs</b>	Deux pièces	17.50
Beignets composés de fromages régionaux et de Chasselas	Trois pièces	25.00

## HORS D'ŒUVRES ET SALADES COMPOSEES

<b>Grande salade mêlée</b> , sauce maison		22.00
<b>Salade du berger</b>		27.50
Salade fantaisie, bûche de chèvre sur croûtons de pain, endives, tomate cerise, Et cerneaux de noix		
<b>Assiette de viande séchée artisanale du pays</b>	Demi-portion	21.00
Petits oignons et cornichons vinaigrés	Portion	32.00
<b>Assiette campagnarde</b>		34.00
Viande séchée et jambon cru artisanaux, saucisson vaudois, saucisse sèche, Gruyère AOP Petits oignons et cornichons vinaigrés		

## MOULES DE BOUCHOT ET POMMES FRITES

<b>Marinières</b>	<i> mets saisonnier, juillet à début janvier</i>	28.50
Vin blanc, échalote, ail, céleri, persil plat, beurre		
<b>A la crème</b>		29.50
Vin blanc, échalote, ail, céleri, persil plat, beurre et crème entière		
<b>Provençale</b>		29.50
Vin blanc, échalote, ail, céleri, basilic, beurre et sauce aux tomates		
<b>Pirate</b>		31.00
Vin blanc, échalote, ail, céleri, beurre et bisque de homards		

## PÂTE ET VEGETARIEN

<b>Spaghetti bolognaise</b>	22.00
100% boeuf, Grana Padano râpé	
<b>Dahl de lentilles corail au curry doux, petits légumes et lait végétal</b>	25.50
Œuf poché	

### LE MENU CONVIVIAL

*Servi dès 2 convives*

**Assiette de viande séchée (boeuf) 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 Gruyère**  
Fruits rouges

Par convive CHF 45.00



## **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

*mets saisonnier, septembre à avril* 27.50

## **Choucroute Café Romand**

Lard salé, lard fumé, saucisson vaudois, carré de porc fumé et saucisse de Vienne  
Pommes nature

29.50

## **Saucisse à rôtir marjolaine de l'artisan à Orbe, sauce moutarde**

Röstis et légumes du moment

29.50

## **Demi-pied de porc au vin de Madère**

Rösti maison et légumes du moment

27.50

## **VIANDES ET POISSON**

### **Filet de féra du Lac Léman façon meunière**

Pommes nature et légumes du moment

39.50

### **Cordon bleu de poulet suisse au jambon de campagne et Gruyère AOP**

Pommes frites et légumes du moment. Sauce tartare

36.50

### **Entrecôte de bœuf maturée**

Pommes frites et légumes du moment

**Beurre maison**

41.50

**Sauce aux morilles**

45.50

### **Steak tartare de bœuf au brandy**

Assaisonné moyennement. Pain grillé et pommes frites, beurre salé

200gr

34.00

\* **Changement de garniture par un röstis**

+ plus 5.00

## **TRADITIONS**

CHF

## **NOS ROESTIS FAIT MAISON**

### **Café Romand**

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

27.50

### **Tomme vaudoise**

Tomme vaudoise panée, oignons et cornichons vinaigrés

25.00

### **Champignons**

Poêlée de champignons frais légèrement crévés et fines herbes

30.00

### **Saumon**

Escalope de saumon pochée. Beurre blanc et ciboulette

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

7.00

Portion de légumes du moment

8.50

Portion d'oignons et cornichons vinaigrés

4.50

## TRADITIONS

CHF

### LE COIN DU FROMAGE



<b>Fondue au Gruyère AOP et Vacherin Fribourgeois AOP</b> Notre savant mélange râpé ici. Pain mi-blanc	Par convive	27.50
<b>Fondue à la bière</b> Notre savant mélange râpé ici et bière blonde. Pain mi-blanc	Par convive	28.50
<b>Croûte au fromage complète</b> Pain grillé, vin blanc, jambon de campagne, fromages AOP, œuf à la poêle		24.50
<b>Malakoffs</b> Beignets composés de fromages régionaux et de Chasselas	Trois pièces	25.00

## 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 Gruyère**

Fruits rouges

Par convive CHF 45.00

## POUR LES PETITS LOUPS jusqu'à 12 ans

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