

LA CARTE DES METS

ENTREES

CHF

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

HORS D'ŒUVRES ET SALADES COMPOSEES

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

MOULES DE BOUCHOT ET POMMES FRITES

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

PÂTE ET VEGETARIEN

Spaghetti bolognaise	22.00
100% boeuf, Grana Padano râpé	
Dahl de lentilles corail au curry doux, petits légumes et lait végétal	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

*Sans consommation d'un plat principal par personne, un frais de couverts/service de CHF 3.50 sera facturé par personne
TVA 8.1% incluse*

TRADITIONS

CHF

LE COIN DU FROMAGE



Fondue au Gruyère AOP et Vacherin Fribourgeois AOP Notre savant mélange râpé ici. Pain mi-blanc	Par convive	27.50
Fondue à la bière Notre savant mélange râpé ici et bière blonde. Pain mi-blanc	Par convive	28.50
Croûte au fromage complète Pain grillé, vin blanc, jambon de campagne, fromages AOP, œuf à la poêle		24.50
Malakoffs 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

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