

LA CARTE DES METS

ENTREES

CHF

| | | |
|--|---------------|-------|
| Salade fantaisie , sauce maison | | 7.00 |
| Salade mêlée , sauce maison | | 11.00 |
| Terrine campagnarde aux noisettes | | 15.50 |
| Secret du Chef de cuisine avec viandes de porc et volaille Saladine et céleri, confiture d'oignon rouge et condiments | | |
| Escargots de Vallorbe avec notre beurre persillé | Demi-douzaine | 15.00 |
| | Douzaine | 27.00 |
| Beignets de Vinzel | Deux pièces | 18.00 |
| | Trois pièces | 25.50 |
| Beignets composés de fromages régionaux et de Chasselas | | |

HORS D'ŒUVRES ET SALADES COMPOSEES

| | | |
|--|--------------|-------|
| Salade du berger | | 27.50 |
| Salade fantaisie, bûche de chèvre sur croûtons de pain, endives, tomate cerise, Et cerneaux de noix | | |
| Assiette de viande séchée artisanale du pays | Demi-portion | 22.00 |
| | Portion | 33.00 |
| Petits oignons et cornichons vinaigrés | | |
| Assiette campagnarde | | 34.50 |
| Viande séchée et jambon cru artisanaux, saucisson vaudois, saucisse sèche, Gruyère AOP Petits oignons et cornichons vinaigrés | | |

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 | | |
| Pirate | | 31.50 |
| Vin blanc, échalote, ail, céleri, beurre et bisque de homards | | |

PÂTE ET VEGETARIEN

| | | |
|---|--|-------|
| Penne carbonara | | 27.00 |
| Oignons, lardons et crème entière | | |
| Dahl de lentilles corail au curry doux, petits légumes et lait végétal | | 26.00 |
| Œuf poché | | |

CHOUCROUTES AU VIN BLANC

CHF

| | | |
|--|--|-------|
| Choucroute Café Romand | | 29.50 |
| Lard salé, lard fumé, saucisson vaudois, carré de porc fumé et saucisse de Vienne Pommes nature | | |
| Choucroute et jarret de porc salé | | 35.00 |
| Jarret de porc entier avec os. Pommes nature | | |



Papet vaudois

Papet aux poireaux et pommes de terre farineuses *mets saisonnier, septembre à avril*
Saucisse aux choux IGP élaborée et fumée par la boucherie-charcuterie Olivier Bühlmann à Orbe

28.00

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

Röstis et légumes du moment

31.00

Demi-pied de porc au vin de Madère

Rösti maison et légumes du moment

27.50

Jarret de porc salé au vin de Madère

Rösti maison

35.00

Platée de lentilles vertes au lard et saucisson

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

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

Sauce aux morilles

41.50

46.00

Emincé de veau façon zurichoise

Fricassée de champignons, morilles et crème. Röstis et légumes du moment

46.00

Steak tartare de bœuf au brandy

Assaisonné moyennement. Pain grillé et pommes frites, beurre salé

200gr

34.50

* **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

25.50

Champignons

Poêlée de champignons frais légèrement crémés et fines herbes

30.00

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 2024 8.1% incluse - TVA 2025 8.8% 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 | 28.00 |
| 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 | 35.00 |
| Croûte au fromage complète Pain grillé, vin blanc, jambon de campagne, fromages AOP, œuf à la poêle | | 24.50 |
| Beignets de Vinzel Composés de fromages régionaux et de Chasselas | Trois pièces | 25.50 |

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 |

GRANDES TABLEES BIENVENUES

Notre salle à manger accueille très régulièrement de grandes tablées (groupe d'amis, de collègues, d'hôtes étrangers, familles, etc.).
N'hésitez pas à nous contacter pour une offre : contact@cafe-romand.ch

RESEAUX SOCIAUX

Nos activités culinaires et la vie du Café Romand sont visibles sur notre site internet : cafe-romand.ch ainsi que sur notre page Facebook : facebook.com/CafeRomandLausanne et sur notre compte Instagram : [@CafeRomand](https://instagram.com/@CafeRomand)

Mais encore mieux que les réseaux sociaux pour rester connectés : L'APÉRO !

COMMENTAIRES ET RECLAMATIONS

Si quelque chose devait mal se dérouler lors de votre passage en notre établissement, nous vous serions reconnaissants de nous transmettre votre insatisfaction ici et maintenant. Vous nous donnerez ainsi la possibilité d'en tenir compte puis nous permettre de faire le nécessaire pour vous contenter et, continuer à vous compter parmi nos clients.

Nous ne prendrons plus aucune position en ce qui concerne les réclamations ultérieures et publiques sur les réseaux sociaux. Merci beaucoup !

LIVRE COMMEMORATIF

«Le Romand - Un café de légende»

Écrit par le journaliste et auteur Michel Rime, ce beau livre retrace toute l'histoire de ce lieu emblématique où vous êtes assis. Architecture, aspects sociaux et culturel, photos d'archives et images d'artistes, cet ouvrage célèbre, les 72 ans de notre café légendaire.

Visible dans la vitrine à l'entrée et disponible auprès de notre responsable.

16x24cm, 168 pages, reliure cartonnée
Disponible auprès du responsable : CHF 34.00

MICHEL RIME

LE ROMAND UN CAFÉ DE LÉGENDE



FAVRE 24 heures