

LA CARTE DES METS

ENTREES

CHF

Salade fantaisie , sauce maison		7.00
Salade mêlée , sauce maison		11.00
Terrine campagnarde aux noisettes Bouquet de salades, céleri rémoulade, condiments assortis		15.50
Beignets de Vinzel	Deux pièces	18.00
Beignets composés de fromages régionaux et de Chasselas	Trois pièces	25.50

HORS D'ŒUVRES ET SALADES COMPOSEES

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 Petits oignons et cornichons vinaigrés	Demi-portion	22.00
	Portion	33.00
Assiette campagnarde Viande séchée et jambon cru artisanaux, saucisson vaudois, saucisse sèche, Gruyère AOP Petits oignons et cornichons vinaigrés		34.50

VEGETARIEN

Dahl de lentilles corail au curry doux, petits légumes et lait végétal Œuf poché		26.00
--	--	-------

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

LA CARTE DES METS

RAVIGOTANT ET SIMPLEMENT BON



CHF

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

Röstis Café Romand

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

27.50

Choucroute Café Romand

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

31.50

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

28.50

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

41.50

Sauce aux morilles

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

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

LA CARTE DES METS

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
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