

CAFE VAUDOIS ROLLE

En entrée...

	entrée / plat
Salade verte	7.-
La Plancha du Bistrot (CH) saucisson vaudois, lard de Begnins, jambon cru tessinois, viande séchée du valais (avec tomme vaudoise - sup. 5.-)	26.-
Velouté de butternut croustillant de noisettes et espuma de lard de Begnins	15.-
Salade d'endives aux poires, noix et Bleuchâtel	19.-
Foie gras poêlé aux fruits rouges et pain d'épices	27.-

Pour suivre...

Risotto de quinoa aux betteraves et saladine à l'huile de noix	25.-
Gratiné vaudois « papet vaudois » revisité poireaux, pommes de terre, saucisse aux choux (CH) et tomme vaudoise	31.-
Filet de loup de mer au vin rouge, purée de panais aux poires et petits légumes	38.-
Quenelles de brochet du Léman faites maison sauce Nantua aux écrevisses et riz vénéré	38.-
Suprême de volaille (F) au Gewürztraminer, riz vénéré et légumes du moment	35.-

Les incontournables du Café Vaudois

Entrecôte de bœuf (CH) beurre « Café Vaudois » 200gr frites maison et légumes du jour	39.-
Tartare de bœuf (CH) tradition coupé au couteau, bouquet de salade, toasts et frites fraîches	38.-
Fondue au fromage d'Essertines-sur-Rolle	26.-
Fondue « vaudoise » , bœuf (CH) et volaille (F) (300gr.) bouillon et sauces maison, riz et frites fraîches (<i>min. 2 pers., le soir</i>)	47.- p.p.



Les mets proposés sur cette carte sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels en cuisine selon les critères du label Fait Maison établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food.

CAFE VAUDOIS ROLLE

Menu Vaudois à 59.-

Entrée au choix *

Entrecôte de bœuf, beurre « Café Vaudois »
frites maison et légumes du jour

ou

Quenelles de brochet du Léman, sauce Nantua et riz vénéré

Dessert au choix

**(Plancha pour 2 pers, pas de changement de garniture)*

Authentique, vaudois, local, frais et fait maison...

En cuisine, pas de congélateur, ni de micro-ondes

Nous prenons un soin tout particulier à la sélection de nos produits.
Dans la mesure du possible, nous utilisons des produits de saison et
nous fournissons auprès des producteurs locaux, comme

Borex Poissons, Nyon

Philippe Grange, Begnins

L'Artisan Glacier, la Conversion

Domaine Maison Dutruy, Luins

Boucherie spécialités vaudoises du Maupas, Lausanne

Fromagerie Rottières, Essertines-sur-Rolle

Fromagerie du Croix-de-Luisant, Aubonne

Fam. L. Sachot, Féchy

Willy Lerch, Crans s/Céligny

Alain Cheseaux, A la Baguette, Rolle

Brasserie FMR, Rolle



**Les mets proposés sur cette carte sont
entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels en cuisine
selon les critères du label Fait Maison établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC),
GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food.**