



Fromages <i>Cheese</i>	Assiette de fromages de nos régions <i>Local cheese plate</i>	20.-
Desserts <i>Desserts</i>	Dessert du jour <i>Dessert of the day</i>	15.-
	Mousse au chocolat noir « Caraïbes » <i>«Caraïbes» dark chocolate mousse</i>	15.-
	Meringue suisse, crème double de Gruyère <i>Swiss meringue, Gruyère double cream</i>	17.-
	Crêpes Suzette <i>Crepes Suzette</i>	18.-
	Crème brûlée à la vanille de Madagascar <i>Madagascar vanilla crème brûlée</i>	15.-
	Mi-cuit au chocolat « Guanaja », glace vanille <i>«Guanaja» chocolate fondant, vanilla ice-cream</i>	19.-
	Choux façon Paris-Brest <i>Paris-Brest style puff pastry</i>	18.-
	Assiette de fruits coupés <i>Fresh fruits plate</i>	20.-
	Glaces / <i>Ice-cream</i> Vanille, chocolat swiss, espresso croquant, meringue & crème double, pistache / <i>Vanilla, Swiss chocolate, crunchy espresso, double cream &</i> <i>meringue, pistachio</i> La boule / <i>per scoop</i>	5.-
	Sorbets / <i>Sorbets</i> Citron & citron vert, fraise, fraise & framboise, mangue & passion, abricot / <i>Lemon & lime, strawberry, raspberry & strawberry, mango &</i> <i>passion fruit, abricot</i> La boule / <i>per scoop</i>	5.-
	Supplément chantilly <i>Whipped cream topping</i>	2.-

le Rochegrise

LA CARTE
MENU



 Plat végétarien / *Vegetarian dish*
 Plat végétalien / *Vegan dish*
 Les viandes et poissons proviennent de Suisse et de France. Prix nets en CHF, TVA 7.7%, service compris.
Meat and fish come from Switzerland and France. Net prices in CHF 7.7% VAT, service included.



Entrées Végétales <i>Green Starters</i>	Soupe du jour  19.- <i>Soup of the day</i>
	Houmous & légumes à croquer  24.- <i>Houmous & raw vegetables</i>
	Salade de courge et champignons, cébettes, croutons  26.- <i>Squash and mushroom salad, spring onions, croutons</i>
Entrées terroirs <i>Country Starters</i>	Foie gras de canard, chutney de saison 38.- <i>Duck foie gras, seasonal chutney</i>
	Gravelax d'omble chevalier, crème à l'aneth 28.- <i>Char gravelax, dill cream</i>
	Terrine de campagne, condiments 32.- <i>Country terrine, condiments</i>
	Escargots de Vallorbe et champignons sautés en persillade, tomates fraîches 34.- <i>Vallorbe snails, garlic & parsley sauteed mushroom, fresh tomatoes</i>
	Quiche à l'oignon et au vacherin fribourgeois 26.- <i>Onion and vacherin quiche</i>
Salades <i>Salads</i>	Salade mesclun  18.- <i>Mixed-Leaf salad</i>
	Salade Caesar, volaille, sauce anchois 29.- <i>Caesar salad, poultry, anchovies dressing</i>
Pâtes & risotto <i>Pasta & risotto</i>	Fregola sarda, pesto de roquette, wasabi, légumes confits  32.- <i>Fregola sarda, rocket pesto, wasabi, confit vegetables</i>
	Rigatoni alla Norma  32.- <i>Rigatoni with eggplant, tomato, ricotta</i>
	Linguine « Al Ragú » 29.- <i>Linguine Bolognese</i>
	Risotto crémeux, copeaux de parmesan  29.- <i>Risotto, parmigiano shavings</i>

 Plat végétarien / Vegetarian dish  Plat végétalien / Vegan dish

Les viandes et poissons proviennent de Suisse et de France. Prix nets en CHF, TVA 7.7%, service compris.
Meat and fish come from Switzerland and France. Net prices in CHF, 7.7% VAT, service included.



Les plats <i>Main courses</i>	Escalope de saumon, beurre monté au citron 39.- <i>Salmon pavé, lemon butter</i>
	Pavé de cabillaud vapeur, lait de coco au curry 37.- <i>Steamed cod fillet, coconut milk curry</i>
	Filet de daurade rôti, huile vierge aux câpres 42.- <i>Roasted sea bream fillet, virgin oil with capers</i>
	Tofu, légumes sautés à la sauce soja 29.- <i>Tofu, sauteed vegetable with soy sauce</i>
	Curry de légumes 29.- <i>Vegetable curry</i>
Spécialités Suisses <i>Swiss specialties</i>	Filet de bœuf Suisse, beurre maître d'hôtel 56.- <i>Swiss beef fillet, maître d'hôtel butter</i>
	Wiener schnitzel 52.- <i>Breaded veal schnitzel</i>
	Magret de canard rôti, jus au miel 42.- <i>Roasted duck magret, honey flavoured jus</i>
	RoyAlp cheeseburger au bacon, oignons grillés, frites 39.- <i>RoyAlp cheeseburger with bacon, grilled onions, French fries</i>
	Tartare de bœuf, frites & salade verte 39.- <i>Beef tartare, French fries & salad</i>
Garnitures <i>Sides</i>	Planche de charcuterie & fromage 30.- <i>Local cold cuts beef & cheese platter</i>
	Planche de bœuf séché valaisan 27.- <i>Local dry-aged beef</i>
	Rösti vacherin, œuf & bacon 33.- <i>Rösti with vacherin, egg & bacon</i>
	Frites / French fries  12.- Cœur de sucrine ou roquette / Sucrine or arugula salad  Légumes, sautés ou vapeur / Vegetables, steamed or sautéed  Riz basmati / Basmati rice  Pomme purée / Mashed potatoes 

 Plat végétarien / Vegetarian dish  Plat végétalien / Vegan dish

Les viandes et poissons proviennent de Suisse et de France. Prix nets en CHF, TVA 7.7%, service compris.
Meat and fish come from Switzerland and France. Net prices in CHF, 7.7% VAT, service included.

