

# Le Café Valrose

## Les Entrées

Salade maraîchère <i>Sauce Valrose</i>		12.-
Taboulé de chou-fleur multicolore <i>Aiguillettes de poulet de la Gruyère marinées aux fines herbes Graines et pousses germées</i>		29.-
Saumon d'Ecosse fumé par nos soins <i>Blinis moelleux et crème acidulée aux œufs de rivière</i>		32.-
Planchette de charcuterie du Pays <i>Viande séchée, jambon cru, lard et saucisson</i>		34.-
Malakoffs au L'Etivaz AOP* <i>Salade maraîchère et graines toastées</i>	3 pièces	21.-
	5 pièces	31.-
Velouté de brocolis, amandes torréfiées, tomme Fleurette		28.-
Tartine gourmande aux escargots de Vallorbe <i>Lard paysan, pousses d'épinards acidulés, sabayon aux herbes</i>		42.-

## Les Spécialités de Saison

Fricassée d'asperges blanches et morilles <i>Ail des ours, céréales croquantes et sauce au vin jaune</i>		54.-
Cabillaud de Bretagne juste poêlé <i>Risotto de pommes de terre safrané, émulsion d'oignons doux au chorizo</i>		56.-
Échine de cochon fermier de Valentin Chappuis laquée au barbecue <i>Jeune blette farcie, pommes grenailles aux épices thai, jus corsé</i>		66.-
Blanquette de veau du Saanenland à l'ancienne <i>Pointes d'asperges vertes, riz gourmand</i>		58.-
Suprême de volaille de la Gruyère <i>Marbré, déclinaison de poireaux d'ici, poires paillées, jaune d'œuf confit Jus intense à la chartreuse verte</i>		49.-



## Les Classiques du Valrose

Entrecôte de bœuf du Saanenland	200g	53.-
<i>Beurre Valrose recette de Janine et pommes frites</i>	300g	69.-
<i>Déclinaison de choux de la ferme de Potag'Oex</i>		
Pasta Gianni Micki		38.-
Tartare de boeuf du Saanenland au couteau		41.-
<i>Pommes frites</i>		

## La Fondue du Pays-d'Enhaut

La Fondue Valrose*	29.-
La Fondue Valrose* au Champagne	39.-
<i>Peut être servi avec des pommes de terre</i>	
<i>Fromage des Forts (50%), Pra (25%), L'Etivaz AOP * (25%)</i>	
<i>Arnaud Guichard Maître Fromager</i>	
<i>Fromagerie La Fleurette à Rougemont</i>	

## Les Fromages et Desserts

Assiette de fromages*	24.-
<i>Sélection de fromages du Pays-d'Enhaut</i>	
<i>Fromagerie La Fleurette à Rougemont</i>	
<i>Ferme Le Sapalet à Rossinière</i>	
Chariot de desserts	La pièce 11.-
<i>Sélection de douceurs et pâtisseries du moment</i>	

Le Café Valrose est ouvert du mercredi au samedi  
de 12h00 à 14h30 et de 19h00 à 21h30  
et le dimanche de 12h à 14h30.

Le Bar-Lounge du Valrose est ouvert  
du mercredi au samedi de 8h00 à 23h00  
et le dimanche jusqu'à 17h.

Tous nos prix sont en francs suisses, toutes taxes comprises.

